Alice Cucina

FEBBRAIO 2016 - € 4,50

121 RICETTE
16 SCUOLE DI CUCINA

Pasta
IMBOTTITA INFORNATA E GRATINATA

Scuola di cucina
FRITTO PER FRITTO!

Pane
FOCACCERIA RUSTICANA

MONICA BIANCHESSI

ZEPPOLE E DOLCI di CARNEVALE

Dolci
SWEET VALENTINE, PASSIONE CIOCCOLATO

Grandi classici
CORIANDOLI DI GNOCCHI, A TUTTA COTOLETTA, PATATE "TRAVESTITE"

CUCINA - STILE - ITINERARI - RICETTE - SAPORI - IDEE

ISSN 9772035103001
€ 4,50
9 772035 103001 60002 >
BE € 7,50 - D € 9,00 - LUX € 7,20 - PTE CONT. € 7,50 - CH CT 9,90 CHF

Pasta Panarese nasce in Val d'Orcia, luogo rinomato fin dai tempi antichi per il grano duro di alta qualità, con lo scopo di promuovere il prodotto più tipico della zona: la pasta.

La natura argillosa dei terreni e la relativa aridità estiva conferiscono al grano duro un alto indice di proteine e glutine di alta qualità, che donano alla pasta consistenza e gradevolezza al palato.

La trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta a bassa temperatura, combinata con la purissima acqua del Vivo, che sgorga a 1000 m. di altezza sul Monte Amiata rendono questo prodotto assolutamente inimitabile.

Pastificio Toscano s.r.l.
Via del Colombaio - Loc. Gallina
Castiglione d'Orcia (Siena)

www.pastapanarese.it

Alta golosità

Numero dal tasso di golosità elevatissimo, questo di febbraio, che tradizionalmente vede i fritti protagonisti di molte ricette tipiche di Carnevale. Specialità che i nostri contributors ci ripropongono opportunamente rivisitate in un'autentica festa di sapori. Prendiamo i classici dolci di Carnevale: Monica Bianchessi ne ha fatto una "zeppolata" golosa, con aggiunta di bignè variamente farciti, ciambelle, frappe e castagnole irresistibili.

In tema, anche i "coriandoli" di gnocchi colorati; le patate "travestite" (da roselline, da spaghetti, da onion rings… oh, pardon: volevo dire da potato rings); una scuola di cotolette e costolette molto creativa, rinnovata con impanature fancy e una scuola di fritti variegata per coperture e ingredienti di cotture.

Non di solo fritto, però, ci si nutre a febbraio: questo numero di Alice Cucina propone anche paste al forno imbottite, ottime minestre ortolane (tutte tipiche regionali, reinterpretate), pesce di stagione preparato in modo sopraffino (canocchie e pesce azzurro), variazioni sui temi della focaccia rustica(na) lievitata naturalmente e del croissant da prima colazione, fragrante e goloso. E perfino le conserve delle erbe aromatiche sotto sale!

Altro tema molto forte del mese è, come noto, il San Valentino, diventato il patrono degli innamorati e della relativa festa che si celebra il 14 febbraio. Via, allora, alla conquista dell'amato bene con tête-à-tête romantici, pietanze afrodisiache (più o meno), portate per due e dolci seducenti: dalla pavlova dell'amore, alla *red passion* cake; dalla *sacher love* al semifreddo *sex bomb*… senza dimenticare alcune delle 50 sfumature di cioccolato più adatte ad alimentare la passione, cioè i cioccolatini del *maître chocolatier* Aresu, o una selezione di ghiottissimi tiramisù. Dulcis in fundo? È proprio il caso di dirlo: le delizie create per noi dalla sicilianissima Felicetta Argentino con il cioccolato di Modica, una delle qualità più pregiate in Italia e nel mondo.

La Redazione

Foto di Marie Sjöberg

COVER
Foto e styling di Elisa Andreini;
per i tessuti e le tovagliette si ringrazia
Carillon design

LA NOSTRA CUCINA

16 PRONTO IN TAVOLA
TUTTI FRITTI!
La Super cucina di Monica Bianchessi

26 PERSONAL CHEF
BRUNCH PER DUE
I menu di Massimo Malantrucco

34 CASA ALICE
METTI LA SUOCERA A PRANZO
Le ricette a tema di Daniele Persegani

48 SCAMPOLI DI CUCINA
GIÙ LA MASCHERA!
Le ricette di Fabio Campoli

54 DETTO FATTO!
IN 2 SUL CANAPÈ
Gli sfizi alla Mattia Poggi

60 ORA PASTA
TUTTE IN FORNO!
La più amata dagli italiani...

68 SCUOLA DI CUCINA
GNOCCHI DI CARNEVALE
Come si fa...

72 RACCOLTO E MANGIATO
MINESTRE & CO.
L'orto secondo i nostri chef

80 IN PUNTA DI COLTELLO
COTOLETTE & COSTOLETTE
Carne al fuoco

90 GRANDI CLASSICI
EXIT POLL(O)
I must della cucina italiana (e non solo)

100 BLOG DI STAGIONE
PATATE A SORPRESA
Un prodotto al mese

108 PANE GANDINO
FOCACCERIA RUSTICANA
Gli impasti di Giovanni Gandino

124 VISTA MARE
AZZURRO D'INVERNO
La cucina di Gianluca Nosari

130 MARE NOSTRUM
IL CANTO DELLE CICALE
Presi all'amo

138 SCUOLA DI CUCINA
FRITTO MISTO
A scuola con Massimo Malantrucco

148 PASTICCERIA E PASSIONE
SWEET VALENTINE
Le ghiottonerie di Giulia Steffanina

156 CINQUANTA SFUMATURE DI CIOCCOLATO
ALTE GRADAZIONI
Le invenzioni di Gianluca Aresu

162 LE MANI IN PASTA
WAKE UP!
La colazione in forno

GRANAPADANO.IT

ADESSO, PARLIAMO DI COSE BUONE.

Il buono della nostra storia che ha quasi mille anni e quello della nostra terra:
un territorio con tante diversità unite sotto il simbolo del formaggio DOP più consumato al mondo.
Il buono del nostro Consorzio per la tutela del Grana Padano e quello della nostra gente.
Capace di mantenere ininterrotta una tradizione così antica e di salvaguardare
uno dei prodotti che meglio rappresentano il nostro Paese nel mondo.

GRANA PADANO

IL BUONO
CHE C'È IN NOI

Consorzio Tutela Grana Padano

166 LE TORTE DI ALICE
MODICA QUANTITÀ
I dolci della tradizione

176 SCUOLA DI CUCINA
ARI... TIRAMISÙ!
Come si fa..

182 GUSTO IN TRASPARENZA
SOTTO SOTTO...
Conserve di casa

LE RUBRICHE

24 ALICE DAY BY DAY
FEBBRAIO

44 IN LIBRERIA
I NOSTRI LIBRI

78 IDEE REGALO
SE NON È ZUPPA...

98 UTILE È DILETTEVOLE
A TUTTO POLLO!

155 IDEE REGALO
CIOCCO NOVITÀ

I PROTAGONISTI DI QUESTO NUMERO

Monica Bianchessi PAG. 16

Massimo Malantrucco PAG. 26

Daniele Persegani PAG. 34

Fabio Campoli PAG. 48

Mattia Poggi PAG. 54

Massimo Piccheri PAG. 80

Giovanni Gandino PAG. 108

Gianluca e Cristiano Nosari PAG. 124

Michele Chinappi PAG. 130

Giulia Steffanina PAG. 148

Gianluca Aresu PAG. 156

Felicetta Argentino PAG. 168

Susy Grossi PAG. 186

www.Alice.tv
Tantissime ricette di **ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI, CONTORNI, PIATTI UNICI, DOLCI E DESSERT.** E ancora: **CUCINA PER BAMBINI, SINGLE, COPPIE, VEGETARIANI.** E tutte le notizie sulla **NUOVA STAGIONE TELEVISIVA di ALICE.**

CURVE GENEROSE

Andalini

pasta dal 1956

inside[brb]

Le Specialità

Le Specialità Andalini, una linea ricca e generosa, che stuzzica la fantasia e le esigenze dei gusti più ricercati. Ne fanno parte la gramigna Paglia e Fieno, la pasta di Natale e I Formatoni, otto rivisitazioni originali ed esclusive dei formati più classici, ideali per le grandi occasioni. Trafilati al bronzo, prodotti con grano di alta qualità 100% italiano e alte proteine, sono perfetti per dare spazio alla fantasia di chiunque. Non perdere l'occasione di scoprire le varianti proposte per sentirti anche tu un po' speciale con "Le Specialità" Andalini.

#Andalinilatuapasta

www.andalini.com

186 OROSCO(PANZA)
LA RICETTA DELLE STELLE

194 À LA CARTE
I MENU DEL MESE

L'ITINERARIO

116 SUGGESTIONI
MATERA PANE ARTE E FANTASIA
Itinerario goloso: Matera

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 188
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 189

SCOPRI LA VERSIONE **TABLET**

Scarica l'app gratuita di **Alice Cucina**: avrai la comodità di un magazine sempre a portata di mano e in più ricchi contenuti multimediali.

SEGUICI SU

@AliceCucina Alice tv - peccati di gola Alicecucina

Alice Cucina e Alice Tv sono presenti su tutti i social network, segui gli aggiornamenti, le ricette, i protagonisti ai fornelli su Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest, entra nella community delle nostre cucine postando le tue foto, commentando i piatti e suggerendo i tuoi ingredienti!

Al.ma MEDIA

Alice Cucina

AL.MA MEDIA S.R.L.
Via Tenuta del Cavaliere 1
Centro Direzionale CAR - Edificio A
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676008 fax +39 06.89676000
alma.desk.food@almamail.tv

PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO Ermanno Ruscitti
RESPONSABILE AMMINISTRATIVO Cinzia Perugini
Corrado Azzolini - *corrado.azzolini@almamail.it*
Luciano La Tona - *luciano.latona@almamail.it*
RELAZIONI ESTERNE Giacomina Valenti - *giacomina.valenti@almamail.it*

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona

VICEDIRETTORE
Giulia Macrì - *giulia.macri@almamail.it*

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi - *francesco.monteforte@almamail.it*

REDAZIONE
Emanuela Bianconi - *emanuela.bianconi@almamail.it*

SEGRETERIA DI REDAZIONE
veronica.cerroni@almamail.it; marta.koral@almamail.it

GRAFICA
Francesca Ottaviano
Alessia Carrozzi, Antonella Aravini

HANNO COLLABORATO
Gianluca Aresu, Felicetta Argentino, Monica Bianchessi, Fabio Campoli, Michele Chinappi, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Massimo Malantrucco, Giuseppe Nocca, Cristiano Nosari, Gianluca Nosari, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Giulia Steffanina

FOTO
Elisa Andreini, Antonella Aravini, Raffaella Caucci, Silvia Censi, Claudia Cucinelli, Francesco De Saba, Angela De Santis, Tania Mattiello, Massimiliano Rella, Virginia Repetto, Sabrina Rossi, Stefania Zecca

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
AL.MA MEDIA S.R.L.
Sede Milano - via Boccaccio, 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55.410.829 - fax +39 02.55.410.734

Area Centri Media - Key Client
Luciano Pedrini

RESPONSABILE TESTATA
Raffaele Taliercio tel. +39 02.55.41.08.15

STAMPA
Grafica Veneta S.p.A.
via Malcanton, 2 - 35010 Trebaseleghe (Pd)
tel +39 049.9319911- fax +39 049.9385760
www.graficaveneta.com

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821
DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 2 - Anno IX - Febbraio 2016
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008
Tutti i diritti riservati, è vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'Editore. © LT Editore srl
FINITO DI STAMPARE Gennaio 2016

SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI
Informazioni: tel. 039 99.91.541- fax 039 99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì
I&O

Grandi classici
della tradizione italiana
IN LIBRERIA
SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it
Al.ma MEDIA

La ricetta del mese!

Hummus

Ingredienti
(per 2-3 vasetti da 250 g)

600 g di ceci secchi
2 cucchiai di salsa tahina
4 spicchi di aglio
2 limoni
1 ciuffo di prezzemolo
paprica
cumino in polvere
curcuma in polvere
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Fate ammollare i ceci in abbondante acqua fredda per almeno 24 ore. Trascorso il tempo, sciacquateli e lessateli in acqua leggermente salata finché non saranno ben teneri.

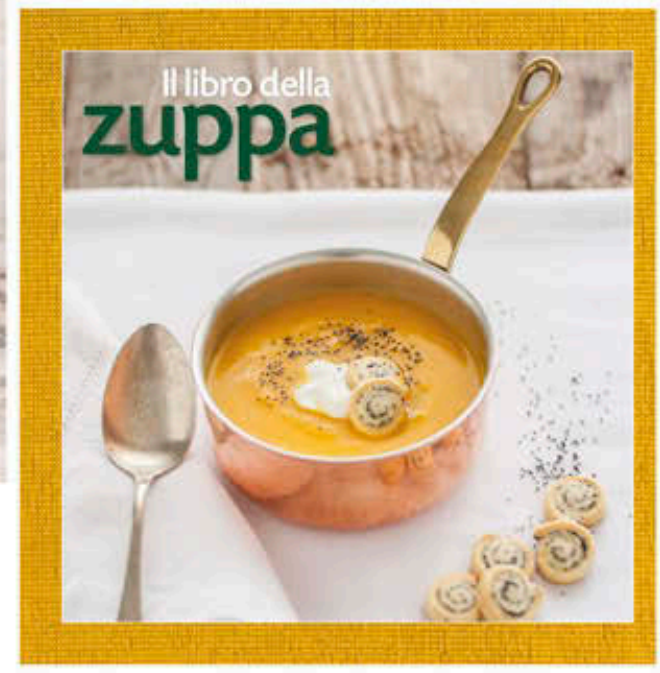
2. In una casseruola fate rosolare l'aglio con un filo di olio; aggiungete i ceci, ben scolati, profumate con 1 cucchiaino di cumino e 2 di curcuma, e lasciate insaporire a fuoco basso per 7-8 minuti, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno.

3. Unite il succo dei limoni, filtrato, e la salsa tahina e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema omogenea. Se la crema fosse troppo densa, potete diluirla con un goccio di acqua bollente.

4. Versate l'hummus nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudete ermeticamente e trasferite in frigo. Qualche minuto prima di servire l'hummus, versatelo in una ciotola, condite con un filo di olio, guarnite con un pizzico di paprica e un ciuffo di prezzemolo, e servite.

Foto e styling di Elisa Andreini

Alma MEDIA



- OLTRE 50 RICETTE
- ZUPPE, MINESTRE E VELLUTATE
- INGREDIENTI GENUINI E PER TUTTE LE STAGIONI

IN LIBRERIA

SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

ANTIPASTI E SFIZI

10 HUMMUS

26 CLUB SANDWICH DI MARE

28 PANCAKE ALLE SPEZIE

28 STRAPAZZATE AL BACON IN COCOTTE

31 HASH BROWN CON ZUCCHINE E COTTO

34 CROSTONCINI "RUBASUOCERE"

48 SIGARI ALLE UOVA E CARCIOFI

54 TRIS DI CANAPÈ

55 CANAPÈ CON ZUCCHINE

56 CUORICINI AI GAMBERETTI

58 CANAPÈ DI SARDINE OLIVE E PATATE

101 ROSELLINE DI PATATE

102 CROCCHETTE CON SALSA MESSICANA

103 PATATINE FRITTE CON KETCHUP

104 SPAGHETTI FRITTI

106 POTATO RINGS CON MAIONESE

119 LA RAFANATA

138 CUORI CROCCANTI

139 CARPACCIO DORATO

142 BOCCIOLI DI RADICCHIO

144 GAMBERI TRICOLORE

PRIMI

36 RISOTTO IN FUCSIA CON ROQUEFORT

39 GNOCCHI CON RAGÙ DI COZZE E VONGOLE

49 BRODO BRUCIATO DI POLLO E TOPINAMBUR

60 PACCHERI BUFALA E CARDONCELLI

61 PENNETTE AL CAVOLFIORE

62 TAGLIOLINI ALICI E PECORINO

63 TAGLIATELLE SALAME E STRACCHINO

64 FUSILLI VERZE NOCI E ZOLA

65 CONCHIGLIONI RICOTTA E CAVOLO

68 GNOCCHI PERE E GORGONZOLA

70 GNOCCHI CACIO E PEPI

72 MINESTRA CON BROCCOLI

73 MINESTRONE ALLA LOMBARDA

74 MINESTRONE CON PESTO

76 VELLUTATA DI PORRI CON CHIPS DI CECI

77 PASTA E LENTICCHIE ROSSE

78 ZUPPA DI CIPOLLE TRADIZIONALE

125 TONNARELLI CON INVOLTINI DI SARDE

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

38 SEPPIOLINE IN GUAZZETTO DI ERBE

40 BRACIOLE DI MAIALINO

42 FILETTO DI ROMBO ALLA MILANESE

50 INVOLTINI SAVOY VEG

81 COSTATE DI FASSONA

84 COSTOLETTE DI AGNELLO

85 COSTOLETTE DI ARISTA

86 COTOLETTE DI POLLO

87 COSTOLETTE DI CARRÈ DI VITELLO

88 COSTOLETTE DI SUINO

90 POLLO CROCCANTE ALLE TAGGIASCHE

91 POLLO CON CRUMBLE DI POMODORI

92 POLLO ALLO SPECK E RICOTTA

94 POLLO AI FRIGGITELLI E CIPOLLE CARAMELLATE

95 POLLO AL ROSMARINO

107 PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

134 NASELLI IN GUAZZETTO

136 ZUPPA DI SARDINE E AGUGLIE

132 BRODETTO DI CICALE E SPAGHETTI

135 CICALE ARROSTO CON CICORIA

136 CICALE CON SALSA DI MELE E MARSALA

PANE PIZZA TORTE RUSTICHE & CO.

108 FOCACCIA INTEGRALE

109 FOCACCIA POLENTONA

110 FOCACCIA AI CECI "IN CONTRASTO"

112 FOCACCIA AL FARRO PROLETARIA

116 FOCACCIA CASTAGNE SPECK E CIPOLLA

117 FOCACCIA DI SEGALE

CONSERVE

128 ACCIUGHE SOTTO SALE

182 SALE GROSSO AROMATIZZATO

182 BASILICO SOTTO SALE

183 PREZZEMOLO SOTTO SALE

183 PREZZEMOLO SOTT'OLIO

183 ODORI SOTTO SALE

DOLCI E DESSERT

18 ZEPPOLE FRITTE

18 BIGNÈ FRITTI

20 FRAPPE

21 FRITTELLE ZUCCA UVETTA E ROSMARINO

22 FRITTELLE DI CASTAGNE

23 CIAMBELLINE DI PATATE AL MANDARINO

32 FIOCCHI DI LATTE DI CARNEVALE

33 TARTE DI MELE

52 BRIOCHE CON GRANITA ALLE PERE

148 PAVLOVA DELL'AMORE

149 BISCOTTI BLACK & WHITE

150 RED PASSION

152 SACHER LOVE

153 VELVET CUPCAKE

154 SEX BOMB

156 CUNEESI

158 PRALINE COCCO E RUM

160 CAGLIARI MON AMOUR

162 PAIN AU CHOCOLAT

163 MINICROISSANT DOPPIA GOLOSITÀ

164 CROISSANT AL PISTACCHIO

166 CORNETTI ALLA CREMA

167 SFOGLIATELLE RICCE

168 ARANCINI DOLCI AL CIOCCOLATO

169 BISCOTTI CIOCCOLATO E ARANCIA

170 DELIZIA CIOCCOLATO E RICOTTA

172 QUADRI AL CIOCCOLATO

173 MOUSSE DI CIOCCOLATO

174 CROSTATA DI PERE CIOCCOLATO E NOCI

176 TIRAMISÙ CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

177 TIRAMISÙ CIOCCOLATO E ZENZERO

178 TIRAMISÙ ALBICOCCHE E AMARETTI

180 MATCHAMISÙ

180 TIRAMISÙ "AFTER EIGHT"

Al.ma MEDIA

- LE RICETTE CLASSICHE DELLA TRADIZIONE ITALIANA E NON
- SCHEDE SULLE TECNICHE DI COTTURA E I TAGLI
- CROCCHETTE, FRITTI, PIATTI UNICI E SECONDI GUSTOSI

IN LIBRERIA

SCOPRI L'OFFERTA SU **www.bottegaitaliana.it**

TUTTI FRITTI!

NON È CARNEVALE SENZA ZEPPOLE, BIGNÈ, FRAPPE E FRITTELLE. E NON È ALICE CUCINA DI FEBBRAIO SENZA LA NOSTRA MONICA BIANCHESSI CHE – ORMAI COME OGNI ANNO – CI VIZIA CON LE GHIOTTONERIE PIÙ TIPICHE DEL PERIODO. REALIZZATE CON IMPASTI CLASSICI O RIVISITATI, E VARIAMENTE FARCITE, SONO UNA PIÙ INVITANTE DELL'ALTRA

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MONICA BIANCHESSI - foto e styling di ELISA ANDRENI (cover story) e STEFANIA ZECCA (ricette)
per i tessuti e le tovagliette del servizio di cover si ringrazia Carillon design

Zeppole fritte
(pag. 18)
Bignè fritti
(pag. 18)

Zeppole fritte

Ingredienti

250 g di farina 00
1 uovo; 30 g di burro
60 g di zucchero
1 limone
10 g di lievito di birra
olio di semi di arachide

per le farciture
crema pasticciera
crema al pistacchio
crema alle fragole
crema all'amaretto

per le guarnizioni
fragole fresche
amaretti piccoli
granella di pistacchi
amarene sciroppate

Preparazione

1. In una ciotola versate la farina 00 e unite al centro il lievito, sbriciolato, un pizzico di zucchero e 150 ml di acqua tiepida. Impastate per bene fino a ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato, formate una palla, coprite e fate lievitare per circa 1 ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, aggiungete lo zucchero restante, l'uovo, la scorza grattugiata del limone e il burro fuso, e lavorate accuratamente. Fate lievitare il composto per un'altra ora, quindi trasferitelo in un sac à poche con bocchetta a stella e formate tante ciambelle, mettendole su un foglio di carta forno.

3. In una casseruola capiente scaldate abbondante olio a 170 °C e friggete le zeppole, poche alla volta, facendole scivolare delicatamente dal foglio di carta forno. Man mano che saranno gonfie e ben dorate, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina.

4. Al termine, tagliatele a metà e farcitele ciascuna con una crema diversa (pasticciera, al pistacchio, alle fragole, all'amaretto). Decorate con un'amarena sciroppata, un po' di granella di pistacchi, qualche fragola, tagliata a metà, o qualche amaretto, e servite.

Bignè fritti di San Giuseppe

Ingredienti (per 4 persone)

150 g di farina
85 g di burro
60 g di zucchero
4 uova; sale
olio di semi di arachide
zucchero a velo

per le farciture
crema pasticciera
crema al pistacchio
crema alle fragole
crema all'amaretto

per le guarnizioni
fragole fresche
amaretti piccoli
granella di pistacchi
amarene sciroppate

Preparazione

1. Versate 2,5 dl di acqua in una casseruola, unite il burro, lo zucchero e un pizzico di sale, e portate a bollore. Aggiungete la farina, tutta in una volta, e proseguite la cottura, mescolando continuamente, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Quando il composto inizierà a staccarsi dal bordo della casseruola, levate dal fuoco e lasciate raffreddare.

2. Una volta a temperatura, aggiungete un uovo alla volta, incorporandolo perfettamente prima di unire il successivo. Al termine, raccogliete l'impasto in una ciotola di alluminio, coprite con un canovaccio e fate riposare per circa 30 minuti.

3. Trascorso il tempo, scaldate abbondante olio di semi. Mettete il composto per bignè in un sac à poche e quindi fate cadere nell'olio palline di impasto (grandi come una nespola), poche alla volta. Man mano che i bignè saranno ben gonfi e dorati, scolateli su carta assorbente da cucina. Proseguite nella frittura fino a esaurire tutto l'impasto.

4. Al termine, con un sac à poche farcite i bignè e decorate con le guarnizioni proposte. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

CREMA ALLE FRAGOLE
Lavorate 2 tuorli con 60 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite 30 g di farina 00 e mescolate per bene; diluite il tutto con 250 ml di latte, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere su fuoco dolce, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Levate e fate intiepidire, quindi coprite con pellicola a contatto e trasferite in frigorifero. Una volta ben fredda, unite un cucchiaio colmo di marmellata di fragole alla crema e amalgamate accuratamente.

CREMA PASTICCIERA
Lavorate 4 tuorli con 100 g di zucchero fino a renderli spumosi. Unite 60 g di maizena e mescolate. Scaldate 500 ml di latte con la scorza di 1/2 limone, filtratelo e versatelo a filo sui tuorli montati. Fate cuocere su fuoco dolce, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Versate la crema in una ciotola fredda, coprite con un foglio di pellicola trasparente, facendolo aderire, e lasciate intiepidire.

CREMA ALL'AMARETTO
Lavorate 2 tuorli con 75 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite 30 g di farina 00 e mescolate per bene. Diluite il tutto con 200 ml di latte e 50 g di liquore all'amaretto, quindi rimettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere su fuoco dolce, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Togliete dal fuoco e incorporate 50 g di cioccolato fondente, a pezzetti. Levate e fate intiepidire, quindi coprite con pellicola a contatto e trasferite in frigorifero.

CREMA AL PISTACCHIO
Frullate finemente 50 g di pistacchi pelati e non salati con 60 g di zucchero di canna fine; a parte lavorate 4 tuorli con 60 g di zucchero di canna fine, diluite con 300 ml di latte e fate cuocere a bagnomaria fino a che la crema non velerà il cucchiaio. Levate, fate intiepidire e poi mettete la crema in frigorifero. Incorporate infine 200 g di mascarpone montando il tutto con una frusta.

Frappe

Ingredienti (per 6 persone)

450 g di farina 00; 100 g di zucchero
2 uova; 2 tuorli; 100 g di burro
la scorza di 1 arancia; sale
1 bicchierino di grappa morbida
olio di semi di arachide; zucchero a velo

Preparazione

1. Versate 400 g di farina in una ciotola e fate la classica fontana; unite al centro le uova, i tuorli, la scorza dell'arancia grattugiata, lo zucchero, un pizzico di sale, la grappa e il burro, sciolto a fiamma bassissima e poi intiepidito. Amalgamate per bene con un cucchiaio di legno, quindi trasferite l'impasto su un piano di lavoro e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.

2. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare in un luogo fresco per circa 30 minuti. Con un matterello stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 2 mm. Per i rettangoli con tagli paralleli: ricavate tante strisce larghe 7-8 cm, tagliatele a rettangolo e poi praticate due tagli paralleli all'interno di ciascuno.

3. Per i nodini: tagliate tante strisce larghe 2-3 cm e lunghe 18-20 cm, e annodatele al centro. Per i cuori: con un tagliapasta a forma di cuore ricavate tanti cuori e con uno più piccolo ritagliateli al centro, così da ottenere tanti cuori forati e piccoli cuori pieni. Per i fiori: con un coppapasta tondo di 6 cm di diametro ricavate tanti dischetti e con un coltellino incidete i bordi, in modo da formare dei petali.

4. Per i fiocchi: tagliate la sfoglia in piccoli rettangoli di circa 4x10 cm, poi pizzicateli al centro formando delle farfalle. Per i rettangoli incrociati: ricavate tante strisce larghe 7-8 cm, tagliatele a rettangolo e poi praticate un taglio lungo all'interno di ciascuno. Prendete il lato più corto, inseritelo nella fessura al centro e stendetelo in modo da formare un motivo ondulato. Friggete le frittele, poche alla volta, in abbondante olio ben caldo. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Frittelle di zucca con uvetta e rosmarino

Ingredienti

1 kg di zucca
mantovana o Delica
con la buccia
100 g di farina di farro
1 albume
50 g di uvetta
1 bustina di lievito
vanigliato per dolci
la scorza di 1/2 limone
qualche ago
di rosmarino tritato
1 pizzico di sale
olio di semi di arachide
zucchero di canna fine

Preparazione

1. Sistemate la zucca con tutta la buccia sulla placca del forno, infornate a 180 °C e fate cuocere per 30-40 minuti. Quando risulterà ben morbida, sfornatela e lasciatela intiepidire. Con un cucchiaio togliete i semi, prelevate la polpa e poi schiacciatela con un passaverdure o uno schiacciapatate.

2. Aggiungete la farina, l'albume, l'uvetta, precedentemente ammollata e ben strizzata, il lievito, 2 cucchiai di zucchero, la scorza del limone grattugiata, il sale e il rosmarino, e mescolate per bene.

3. In una padella scaldate abbondante olio, fino a portarlo alla temperatura di 170-180 °C. Raccogliete l'impasto in un sac à poche e realizzate tante noci di impasto su un foglio di carta forno, leggermente unto. Aiutandovi con un cucchiaio sempre unto, fate scendere le frittelle nell'olio e friggetele.

4. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Spolverizzatele con un po' di zucchero e servite.

Frittelle di castagne e marrons glacés al rum

Ingredienti

200 g di farina 00
100 g di farina di castagne
250 g di latte
2 cucchiai di burro fuso
1 uovo
15 g di lievito di birra
2 cucchiai di rum scuro
150 g di zucchero di canna chiaro
5 marrons glacés
1 pizzico di sale
olio di semi di arachide

vi serve inoltre

zucchero di canna chiaro

Preparazione

1. In una terrina miscelate la farina 00 e quella di castagne; versate il latte, unite il lievito di birra sbriciolato e lo zucchero, e lavorate con una frusta a mano. Incorporate il burro fuso, l'uovo, il rum, i marrons glacés sbriciolati e il sale, e amalgamate ancora fino a ottenere una pastella liscia e ben amalgamata.

2. Coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa un'ora. In una padella scaldate abbondante olio di semi e friggetevi l'impasto, prelevandolo a cucchiaiate. Quando le frittelle saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Passatele nello zucchero e servite.

Ciambelline di patate al mandarino

Ingredienti

250 g di farina di farro (più altra per spolverizzare)
150 g di patate a pasta bianca già lessate
70 g di zucchero di canna chiaro; 1 uovo
8 g di lievito vanigliato; la scorza di 1 mandarino grattugiata
1 pizzico di sale; olio di semi di arachide; zucchero a velo

Preparazione

1. Schiacciate le patate già lessate con uno schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola. Unite la farina, lo zucchero, l'uovo, il lievito, la scorza del mandarino grattugiata e il sale, e lavorate fino a ottenere un composto ben amalgamato. Coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per circa 2 ore.

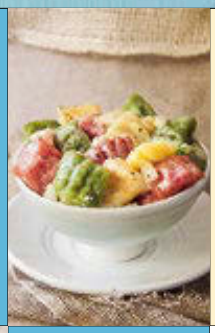
2. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto su un foglio di carta forno, leggermente infarinato, a uno spessore di circa 1 cm; con un tagliapasta a ciambella ricavate tanti dischetti del diametro di circa 6 cm.

3. In una padella scaldate abbondante olio di semi e friggetevi le ciambelline. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Spolverizzatele con lo zucchero a velo e servite.

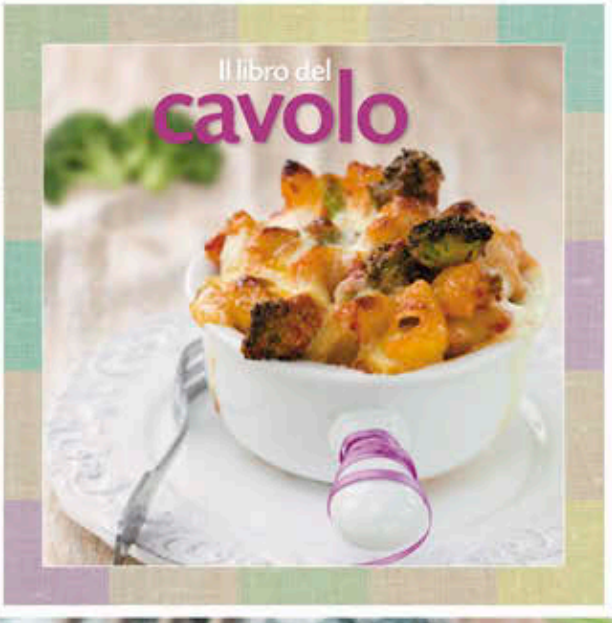
In libreria "I dolci fatti in casa": da Monica Bianchessi tante ricette facili e veloci per dolci supergolosi! (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Febbraio

ALICE DAY BY DAY

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1 Per iniziare il mese con dolcezza e un pizzico di trasgressione, niente di meglio che i cioccolatini "alcolici" di pag. 156.		**3**	**4** Giovedì Grasso. Un po' perché è Carnevale, un po' perché è giovedì: con gli gnocchi di Carnevale di pag. 68 prendete 2 piccioni con una fava!		**6**	**7**
	9 Per Martedì Grasso, poche chiacchiere... non servono a niente. Meglio abbondare. Per prepararle senza problemi andate a pag. 20.	**10**		**12** Anto' fa freddo! Con una minestra calda e fumante, il comfort è servito. Provate quella ai broccoli di pag. 72.		**14** San Valentino! A pag. 56 gli sfizi giusti per una seratina tête à tête.
15	**16**		**18** Stanchi delle solite patate? Provate quelle a rosa di pag. 101. Sono facili, veloci e soprattutto buone.	**19**	**20**	**21**
22		**24** Parenti a pranzo? Con il pollo allo speck con ricotta di bufala e pomodori di pag. 93 farete un figurone.	**25**		**27** La giornata internazionale della lentezza. Niente di meglio che concedersi un bel brunch. Assolutamente da urlo i croissant al pistacchio di pag. 164.	**28** Pronti per la notte degli Oscar? Organizzatevi con gli amici per la nottata. Per un pieno di bontà e di energia, che ne dite del tiramisù di pag. 176
29	1	2	3	4	5	

Al.ma MEDIA



IN LIBRERIA

SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

BUFFET di PASQUETTA

PER LA TRADIZIONALE SCAMPAGNATA DI PASQUETTA REALIZZATE IL MENU TAKE AWAY DI MASSIMO MALANTRUCCO. COMPOSTO DA PIATTI GOLOSI, DI FACILE ASPORTO – DA MANGIARE RIGOROSAMENTE CON LE MANI (O IL CUCCHIAINO!) – E PENSATI PER ESSERE SERVITI ANCHE FREDDI, SONO IDEALI PER BUFFET DI FESTA, PRIMI PICNIC E GITE FUORI PORTA

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO MALANTRUCCO
foto di STEFANIA ZECCA

Tramezzini "Siamo fritti!"

(pag. XXX)

TRA PARENTESI

Questi tramezzini sono ottimi sia caldi sia freddi, a patto che utilizziate un formaggio spalmabile e non uno che, raffreddandosi, si solidifichi.

Involtini stecco in salsa piccante

Tramezzini "Siamo fritti!"

Ingredienti (per 4-6 persone)

8 fette di pancarrè
200 g di squacquerone (o altro formaggio spalmabile)
2 uova
100 ml di latte
100 g di farina
100 g di pangrattato
500 ml di olio di semi di arachide
sale

per la salsa

400 g di carne di manzo macinata
1/2 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
400 g di passata di pomodoro
1 foglia di alloro
2 chiodi di garofano
1/2 bicchiere di vino rosso
olio extravergine di oliva
sale

vi serve inoltre

misticanza

Preparazione

1. Mondate gli odori e tritateli finemente. Fateli appassire in una casseruola con un filo di olio, unite la carne macinata e e fatela rosolare bene. Salate, sfumate con il vino rosso, aggiungete la foglia di alloro, i chiodi di garofano e il concentrato di pomodoro, e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

2. A questo punto versate la passata di pomodoro, incoperchiate e fate cuocere a fuoco lento finché la salsa non si sarà ben ritirata. Aggiustate eventualmente di sale, infine spegnete e lasciate raffreddare.

3. Componete i tramezzini: spalmate un quarto del formaggio su una fetta di pancarrè, lasciando al centro un quadrato libero. Mettete al centro la salsa, chiudete con un'altra fetta di pane e pressate leggermente, facendo aderire bene. Proseguite a realizzare gli altri tramezzini fino a esaurimento degli ingredienti. Trasferite tutto in frigorifero e fate riposare per almeno un paio di ore.

4. Trascorso il tempo di riposo, levate i tramezzini, rifilate la crosta e tagliate ciascuna fetta a metà in senso obliquo. Passate rapidamente i triangoli ottenuti nel latte freddo, quindi nella farina, poi nelle uova, sbattute e leggermente salate, e infine nel pangrattato.

5. Friggete i tramezzini in abbondante olio di semi ben caldo; quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Accompagnate con un po' di misticanza e servite.

Involtini stecco in salsa piccante

Ingredienti

1 petto di pollo intero
30 g di zenzero
15 fili di erba cipollina
1 cucchiaio di salsa di soia
10 g di farina di cocco
5 foglie di basilico

per la salsa

1 spicchio di aglio
1 peperoncino
200 g di passata di pomodoro
10 g di amido di mais
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tagliate il petto di pollo a fettine sottili e ricavatene tante strisce lunghe e larghe 3 cm. In un mixer da cucina raccogliete lo zenzero, l'erba cipollina, il basilico, la farina di cocco e la salsa di soia, e tritate finemente.

2. Preparate la salsa: in una padella fate soffriggere l'aglio con un filo di olio e il peperoncino; versate la passata di pomodoro e fate cuocere per una decina di minuti. Salate, aggiungete l'amido, diluito in un goccio di acqua fredda, e mescolate per evitare la formazione di grumi. Spegnete e tenete da parte.

3. Disponete le fettine di pollo su un piano di lavoro, cospargetele uniformemente con il trito e poi arrotolatele a mo' di involtino. Infilzate gli involtini negli spiedini di legno, mettendone quattro per ciascuna porzione, immergeteli nella salsa e poi disponeteli in una teglia, foderata con carta forno. Infornate a 200 °C e fate cuocere per 25 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite.

Minihamburger di ceci e tonno

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di ceci già lessati
250 g di tonno sott'olio
1 cipollotto
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di semi di coriandolo
5 grani di pepe
5 foglie di salvia
1 ciuffo di prezzemolo
1 limone
1 cucchiaino di bicarbonato
1 cucchiaio colmo di farina
2 cucchiai di semi di sesamo
8 panini al latte
2 cucchiai di maionese
4 foglie di lattuga
2 uova già rassodate
1 pomodoro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In una padella scaldate per bene i semi di coriandolo e i grani di pepe; aggiungete infine la salvia e fate scaldare velocemente anche questa, per estrarne gli oli essenziali. Raccogliete tutto in un mortaio e pestate finemente.

2. In un mixer da cucina raccogliete il cipollotto, l'aglio e il prezzemolo, e iniziare a frullare. Aggiungete il tonno, sgocciolato dall'olio di conservazione, e frullate ancora, quindi unite i ceci e tritate grossolanamente. Regolate infine di sale.

3. Versate il composto ottenuto in una terrina, unite la scorza grattugiata e il succo del limone, il bicarbonato e la farina, e amalgamate per bene. Con le mani inumidite formate tante polpettine schiacciate, alte poco più di 1 cm, ungetele con un filo di olio e poi passatele velocemente nei semi di sesamo. Disponetele in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 200 °C per circa 20 minuti.

4. Tagliate i panini a metà e spalmatevi un velo di maionese; mettete sopra una foglia di lattuga, una fetta di pomodoro e l'hamburger, quindi coprite con un'altra fetta di pomodoro, un'altra foglia di lattuga e due fettine di uova sode. Chiudete il panino e servite.

Profiterole di patate

Ingredienti

1 kg di patate
1 peperone giallo
2 cucchiaini di curry
10 foglie di basilico
100 g di mozzarella di bufala
sale

Preparazione

1. Sbucciate le patate e, aiutandovi con uno scavino, ricavate tante sfere. Fatele cuocere al vapore per circa 30 minuti, aromatizzando l'acqua di cottura con un cucchiaino di curry (al termine, dovranno essere cotte al dente).

2. Sciacquate il peperone, tagliatelo a metà ed eliminate semi e coste bianche interne. In un mixer da cucina raccogliete il peperone, tagliato grossolanamente, il basilico, la mozzarella e il cucchiaino di curry restante; aggiustate di sale e frullate fino a ottenere una crema omogenea.

3. Immergete le sfere di patate nella crema e lasciatele riposare in questo modo fino al momento di servirle. A questo punto disponetele in un piatto da portata, mettendole in forma piramidale come un classico profiterole, e portate in tavola.

Pastiera in coppa

(pag. xx)

Gelatina di arance

In un pentolino versate il succo di 3 arance, mettete sul fuoco e portate a 90 °C; unite 1 cucchiaino di pectina, fatela sciogliere e proseguite la cottura. Appena il composto prenderà il bollore, togliete dal fuoco e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Uovo di colomba

(pag. xx)

Pastiera in coppa

Ingredienti

per il crumble all'olio

250 g di farina 00
125 g di zucchero
125 g di olio di semi di arachide
40 g di albume (2 albumi)
1 cucchiaino di lievito vanigliato
la scorza grattugiata di 1/2 limone
1 pizzico di sale

per la crema

250 g di ricotta di pecora
200 g di zucchero
20 g di burro; 2 uova
1/2 cucchiaino di cannella
1 arancia
50 g di canditi misti
300 g di grano già cotto
200 g di latte
1 limone

per la decorazione

1 ciuffo di menta piperita

Preparazione

1. Per la crema: in una ciotola raccogliete la ricotta, lo zucchero, le uova, la cannella e la scorza dell'arancia grattugiata, e amalgamate per bene. Coprite e fate riposare in frigorifero per un giorno.

2. In una pentola raccogliete il grano, il latte, il burro e la scorza di limone, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 30 minuti. Spegnete, fate raffreddare e trasferite in frigorifero per un giorno. Il giorno seguente, togliete la scorza di limone e frullate la metà del composto.

3. Passate al setaccio il composto di ricotta e unitelo al grano frullato; aggiungete quello lasciato intero e i canditi, e mescolate accuratamente. Per il crumble: con le fruste elettriche (o in una planetaria) lavorate gli albumi con il sale; versate a filo l'olio di semi e proseguite a montare come se fosse una maionese. Aggiungete lo zucchero e la scorza di limone grattugiata, e amalgamate.

4. Con una spatola (spatola K se avete utilizzato la planetaria) unite la farina, setacciata con il lievito: al termine, l'impasto dovrà risultare ben sgranato. Disponetelo su una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

5. Componete le coppe: distribuite uno strato di crumble e uno di crema, ripetendo la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Versate uno strato di gelatina, guarnite con la menta e servite.

Uovo di colomba

Ingredienti

1 colomba
200 g di cioccolato fondente

per la ganache agli agrumi

200 g di cioccolato bianco
120 ml di crema di latte
20 g di burro
15 g di miele di acacia
1 arancia
1 limone
1 mapo

Preparazione

1. In un pentolino versate la crema di latte; unite la scorza grattugiata degli agrumi e il miele, mescolate e mettete sul fuoco. Fate cuocere su fuoco moderato e, appena arriverà al bollore, spegnete. Coprite e lasciate in infusione per 10 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, filtrate l'infuso, versatelo nuovamente nel pentolino e fate riprendere il bollore. A questo punto spegnete, unite il cioccolato bianco spezzettato e fate sciogliere completamente.

3. Versate il composto in un recipiente ben freddo, unite il burro a pezzetti e mescolate per bene con una frusta fino a completo raffreddamento. Trasferite in frigorifero e fate rassodare per qualche ora. Nel frattempo tagliate la colomba a fette spesse 1 cm e sagomatele con un coppapasta a forma di uova.

4. Spalmate su una fetta di colomba abbondante ganache e coprite con un'altra fetta; spalmate altra ganache, sia in superficie sia sui lati, e livellate per bene. Mettete gli ovetti in frigorifero per un paio di ore. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria, glassate completamente gli ovetti e fate rapprende. Portate in tavola e servite.

*Amante della cucina tradizionale, ma ricercata e preparata con amore ed esperienza, Massimo Malantrucco ha lavorato in numerosi ristoranti e hotel della Capitale. Negli ultimi anni lavora privatamente in Italia e all'estero, è presidente dell'associazione Presidio Italia che si occupa della tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici e agroalimentari locali italiani e si dedica all'organizzazione di corsi di cucina (sia a domicilio sia presso la residenza Villa Rocca). È disponibile il calendario dei corsi sulla sua pagina FB Chef Malantrucco. È il creatore di "Numeri da cuoco", la prima serie web dedicata alla cucina. Ogni episodio, pubblicato con cadenza settimanale, viene postato in italiano, inglese, LIS e spagnolo. Vi invita a partecipare al contest fotografico della serie web Numeri da cuoco indetto dall'associazione Presidio Italia, il cui scopo è la valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici locali; per saperne di più e partecipare andate sul sito www.numeridacuoco.com.

METTI LA SUOCERA A PRANZO

VOLETE REALIZZARE UN PRANZO IN FAMIGLIA (SUOCERA COMPRESA)? ECCO SEI RICETTE GUSTOSE, IRRESISTIBILI E FACILI CHE LA CONQUISTERANNO AL PRIMO ASSAGGIO. PAROLA DI CHEF PERSEGANI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di DANIELE PERSEGANI
foto di VIRGINIA REPETTO

Crostoncini "Rubasuocere"

Ingredienti (per 4-6 persone)

8 fette di pane casereccio
1/2 l di besciamella
50 g di parmigiano
50 g di fontina
30 g di funghi secchi
100 g di gherigli di noce

Preparazione

1. Mettete i funghi secchi in ammollo in acqua tiepida per una ventina di minuti. Strizzateli e tritateli finemente, quindi uniteli alla besciamella. Incorporate i formaggi grattugiati e mescolate.

2. Spalmate la crema ottenuta sulle fette di pane e disponetele in una teglia, foderata con carta forno. Mettete qualche gheriglio di noce in superficie e infornate a 200 °C per circa 10 minuti. Sfornate e servite i crostoncini ben caldi.

BESCIAMELLA

In una casseruola fate fondere 25 g di burro, unite 25 g di farina e fate tostare; versate a filo 300 g di latte tiepido e, mescolando in continuazione con una frusta, fate cuocere fino a ottenere una besciamella densa. Regolate di sale e profumate infine con un pizzico di noce moscata.

ALICE TV

Franca Rizzi e Daniele Pesegani sono in onda con il programma "CASA ALICE" tutti i giorni alle 18.30, su Alice tv.

PRIMO

Risotto in fucsia con gelo di roquefort e battuto di capperi

Ingredienti (per 4-6 persone)

350 g di riso vialone nano
100 g di barbabietola rossa già lessata
1 l di brodo vegetale
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco secco
100 g di roquefort
40 g di panna fresca
30 g di capperi sotto sale
parmigiano
burro
olio extravergine di oliva
sale

1 FRULLATE LA BARBABIETOLA

Riducete in purea la barbabietola e tenete da parte. Sciacquate bene i capperi per eliminare il sale di conservazione. Asciugateli, tritateli al coltello e tenete da parte. Affettate lo scalogno e fatelo soffriggere in una casseruola con un filo di olio e una noce di burro. Unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti.

2 AGGIUNGETELA AL RISO

Bagnate con il vino bianco e fate sfumare. Aggiungete un mestolo di brodo vegetale bollente e portate a cottura il risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito. A metà cottura, aggiungete la purea di barbabietola e incorporate.

3 PREPARATE IL GELO DI ROQUEFORT

Mentre il risotto è in cottura, tagliate a pezzetti il roquefort. Raccoglieteli in una ciotola, unite la panna e 100 g di parmigiano grattugiato, e lavorate per ottenere un composto omogeneo.

4 COMPLETATE E SERVITE

Con il pallinatore da gelato ricavate dal composto tante palline, disponetele su un vassoio, foderato con carta forno, e trasferite in freezer. Una volta a cottura, levate il risotto dal fuoco, unite una noce di burro e un po' di parmigiano grattugiato, e mantecate per un paio di minuti. Aggiustate eventualmente di sale. Distribuite il risotto nei piatti individuali, aggiungete al centro una pallina al roquefort, spolverizzate con il trito di capperi e servite.

PRIMO

Seppioline in guazzetto di erbe e medaglione di polenta

(pag. 40)

Gnocchi all'erba cipollina con ragù rosso di cozze e vongole

(pag. 40)

TROVI PIÙ
RIVISTE
GRATIS

HTTP://SOEK.IN

Seppioline in guazzetto di erbe e medaglione di polenta

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di seppioline
200 g di polpa di pomodoro a pezzettoni
1 spicchio di aglio
1 rametto di menta
1 mazzetto di basilico
1 cucchiaio di erba cipollina tritata
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per i medaglioni di polenta
100 g di farina di mais per polenta
sale

Preparazione

1. Pulite e tagliate a listerelle le seppioline, quindi fatele soffriggere in un tegame con un filo di olio e l'aglio; sfumate con il vino e versate la polpa di pomodoro, quindi portate a bollore, incoperchiate e fate cuocere per circa 40 minuti. A fine cottura, profumate con le erbe aromatiche tritate, regolate di sale e tenete da parte.

2. Per i medaglioni: in una pentola portate a bollore 400 g di acqua leggermente salata, versate a pioggia la farina di mais e, mescolando in continuazione, fate cuocere fino a quando il composto si staccherà dalle pareti della pentola. Spegnete, versate la polenta in una teglia, livellate con una spatola e lasciate raffreddare.

3. Una volta ben fredda, con un coppapasta tondo ricavate tanti dischetti di polenta. Scaldate per bene una griglia, disponete i medaglioni di polenta e fateli cuocere 5 minuti per lato a fuoco vivace. Disponete i medaglioni e le seppioline, con un po' del loro sughetto, nei piatti da portata (potete anche mettere le seppioline sopra i medaglioni di polenta). Profumate con una macinata di pepe e servite.

Gnocchi all'erba cipollina con ragù rosso di cozze e vongole

Ingredienti (per 4 persone)

per gli gnocchi
600 g di patate già lessate
280 g di farina 00 (più altra per spolverizzare)
1 uovo
1 pizzico di noce moscata
2 cucchiai di erba cipollina tritata; sale

per il ragù
1 kg di cozze già pulite
1 kg di vongole già spurgate
500 ml di passata di pomodoro
2 spicchi di aglio; 1 scalogno
1 ciuffo di prezzemolo
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Per gli gnocchi: sbucciate le patate e schiacciatele con uno schiacciapatate raccogliendo la purea ottenuta su una spianatoia; unite al centro l'uovo, la farina, l'erba cipollina tritata, la noce moscata e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.

2. Formate tanti rotolini con l'impasto e tagliateli a pezzetti di circa 2-3 cm. Trasferiteli mano mano su un vassoio, ben infarinato, e tenete da parte. Per il ragù: in una casseruola fate rosolare 1 spicchio di aglio con un filo di olio; unite le cozze, sfumate con un goccio di vino, profumate con il prezzemolo e fatele aprire a fuoco vivace. Fate lo stesso con le vongole in una casseruola a parte.

3. Una volta aperti, sgusciate i molluschi e tenete da parte sia i frutti sia il liquido di cottura, filtrato. In una padella fate rosolare lo scalogno, tritato, con un filo di olio; versate la passata, aggiungete il liquido di cottura dei molluschi e lasciate cuocere fino a ottenere una salsa densa. Aggiungete i frutti, salate, pepate, fate insaporire per 5 minuti e poi spegnete. Lessate gli gnocchi in acqua bollente e salata, scolateli e fateli saltare nel ragù. Impiattate e servite.

Braciole di maialino alla spagnola

Ingredienti (per 4 persone)

8 braciole di maiale piccole
1 rametto di rosmarino
1 rametto di salvia
1 cucchiaio di senape in grani
500 g di champignon
2 peperoni rossi
3 pomodori ramati
1 peperoncino
1 ciuffo di prezzemolo
1 cipolla
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mettete le braciole in una terrina, profumate con le erbe aromatiche tritate, una macinata di pepe e la senape in grani. Condite con un filo di olio, massaggiate per bene e fate riposare per circa 4 ore.

2. Scaldate una padella antiaderente sul fuoco, disponete le braciole e fatele cuocere uniformemente a fiamma vivace, girandole di tanto in tanto. Toglietele, avvolgetele nella carta alluminio e tenetele da parte in caldo.

3. Mondate e tagliate a julienne le verdure, quindi fatele saltare nella stessa padella in cui avrete cotto le braciole, a fiamma vivace. Aromatizzate con un pizzico di peperoncino e salate, quindi aggiungete le braciole e fatele insaporire per qualche minuto. Profumate con altro prezzemolo tritato, impiattate e servite.

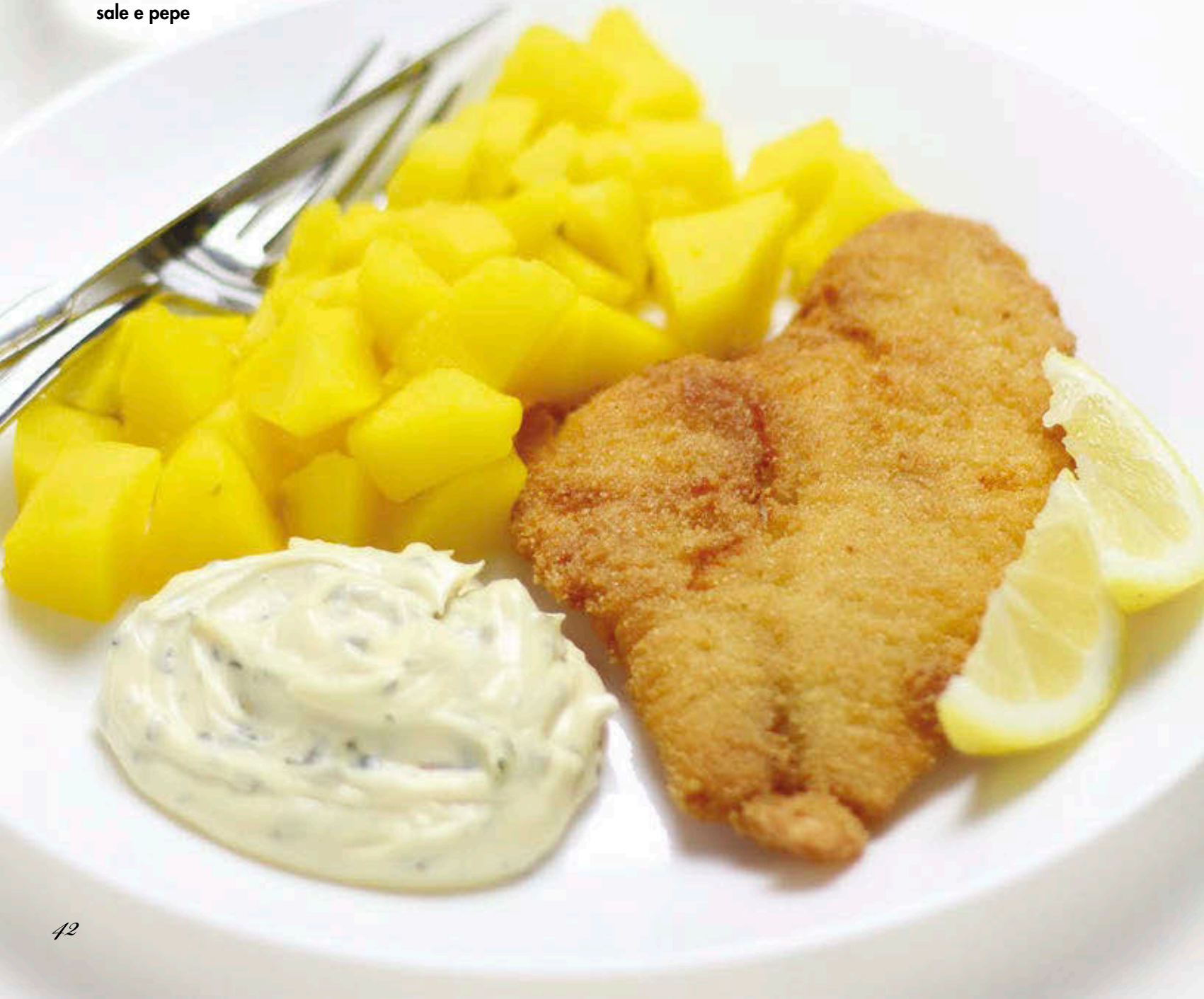
Braciole di maialino alla spagnola

Filetto di rombo alla milanese con patate allo zafferano e maionese provenzale

Ingredienti (per 4 persone)

4 filetti di rombo
3 uova
4 patate
2 bustine di zafferano
farina
pangrattato
olio di semi di arachide
sale e pepe

per la maionese
2 uova
1/2 l di olio di semi
1 cucchiaio di senape dolce
2 cucchiai di aceto bianco
1 limone
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di dragoncello tritato
1 rametto di coriandolo
sale



1

PANATE I FILETTI DI PESCE

Passate i filetti di rombo prima nella farina, quindi nelle uova, sbattute con un pizzico di sale e di pepe, e infine nel pangrattato facendo attenzione a farlo aderire bene.

2

LESSATE LE PATATE

Sbucciate le patate e tagliatele a dadini. Lessateli in acqua bollente e aromatizzata con lo zafferano, quindi scolateli e teneteli da parte in caldo.

3

PREPARATE LA MAIONESE

Nel bicchiere di un mixer raccogliete le uova, la senape, il succo del limone, l'aceto e il sale; iniziate a frullare unendo a filo l'olio di semi fino a ottenere una maionese densa e cremosa. Unite infine le erbe aromatiche e l'aglio, tritati finemente, e mescolate accuratamente.

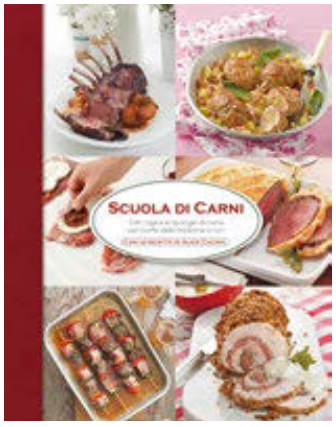
4

FRIGGETE IL PESCE E SERVITE

Friggete i filetti in abbondante olio di semi ben caldo. Man mano che sono pronti, scolateli e fateli asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine, distribuiteli nei piatti da portata, completate con le patate allo zafferano e la maionese, e servite.

I NOSTRI LIBRI

SCOPRI LE OFFERTE DI BOTTEGA ITALIANA www.bottegaitaliana.it



SCUOLA DI CARNI

L'inverno è la stagione giusta per piatti di sostanza e cotture lunghe e, a volte, un po' più elaborate, quindi non esiste momento migliore per una scuola di cucina dedicata alle carni. Tutti i tagli e le tecniche di cottura, tantissime ricette gustose e invitanti, adatte alla cucina di tutti i giorni ma anche ai tanti pranzi e cene che si avvicinano con le festività. Ok, vada per l'inverno, ma la carne si mangia tutto l'anno e, infatti, noi vi proponiamo anche tanti piatti freddi e preparazioni fresche e leggere anche per la prossima primavera.

LT Editore - 24,90 euro

FANTASIE DI PIZZA

Dopo il successo del primo libro, Antonio Esposito continua a deliziarci con le sue insuperabili pizze d'autore. Napoletano verace e pizzaiolo da oltre venti anni, in questo volume ci insegna a stupire i nostri ospiti con impasti originali, forme, condimenti e farciture che innalzano la pizza a portata da alta cucina. L'autore fornisce poi a tutti i lettori tanti consigli e suggerimenti per ottenere pizze favolose anche nel forno di casa.

LT Editore - 18 euro

IL LIBRO DEL FRITTO

Tecniche, consigli e tantissime ricette sfiziose per deliziarvi con un fritto pieno di gusto, ma che sia al tempo stesso salutare. Verdure, pesce e carne di ogni tipologia con pastelle e panature originali e gustose.

LT Editore - 14,90 euro

Le ricette classiche della tradizione italiana e non: crocchette, fritti, piatti unici e secondi gustosi.

GRANDI CLASSICI

In occasione di Expo 2015 Alice, in collaborazione con Poste Italiane, ha sollecitato il contributo dei suoi lettori e telespettatori per comporre il più completo ricettario della tradizione italiana. Grandi classici rappresenta appunto la summa di questo sforzo social. Con oltre 100 ricette molto più di un volume: un viaggio affascinante alla (ri)scoperta di piatti, saperi e sapori che fanno parte della nostra cultura.

Al.ma media - 18 euro

LE MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA

Un viaggio alla scoperta dei locali che la fanno al "top", che usano grani antichi, farine biologiche e impasti a lunghe lievitazioni; pizzerie storiche, dove realizzano pizze classiche, o gourmet, che osano con accostamenti creativi. Tonde, da asporto o al taglio, ma tutte con il pallino dei prodotti di qualità, moltissime con farciture realizzate con prodotti a km 0 o con presidi slow food.

LT Editore - 19,90 euro

- 460 PIZZERIE
- 460 SEGNALAZIONI DI SPECIALITÀ
- 60 RICETTE DI PIZZE

IN LIBRERIA

Al.ma

EAT TO EAT

Eat to Eat è ristorante con specialità di mare e di terra, braceria e pizzeria. L'offerta gastronomica tiene fede ai migliori piatti della nostra tradizione.
I nostri chef interpretano i piatti della cucina regionale e nazionale.
Gli ingredienti selezionati rendono speciale la Pizza Gourmet, e il metodo di cottura a carboni vegetali attivi dà alla nostra carne alla brace un sapore unico.
La nostra cantina è ricca delle migliori produzioni vinicole italiane.
Chiuso il Lunedì (nei mesi invernali).

Eat to Eat
C.so Italia, 53 - Cardito (Na)
Tel 081 0123014
Cell 335 5728869 - 349 4282251
www.eattoeat.it

PIZZERIA MASARDONA

Pizza fritta a Napoli vuol dire La Masardona. Qui ancora oggi la ricetta è quella della nonna di Vincenzo Piccirillo, detta la Masardona, che nel dopoguerra, per fare qualche soldo, cucinava la pizza fritta in strada sotto casa. Da allora, molte cose sono cambiate, ma la pizza è sempre la stessa.
Si leggono, tra le mura del locale le storie di questo posto dove da 70 anni si mangiano i fritti più buoni di Napoli.
La tradizione c'è e qui si possono gustare fritti popolari, autentici, costruiti sul sapore.

Pizzeria Masardona di Piccirillo Vincenzo
Via Giulio Cesare Capaccio, 27 - Napoli
Tel 081 281057

SAPORI & PAROLE

Il locale è molto vicino alla Basilica di San Giovanni in Laterano e si sviluppa in un vecchio edificio del XIX secolo.
Locale indefinibile secondo le categorie ordinarie, la freschezza, genuinità, tradizione e completezza, rendono il buffet un'arte, il connubio sapori & parole è il tratto letterario e filosofico del locale nonostante la giovanissima età dei gestori che comunque apprendono in fretta, migliorando.

Sapori & Parole
Via Appia Nuova, 147 - Roma
Tel 06 88652315

SCIUSCIÀ

Giunti da SCIUSCIÀ in Procaccini 73, vi accoglierà, in un ambiente, moderno e familiare, Giuseppe, ma per tutti Pippo, vi accompagnerà sapientemente tra i sapori ed i profumi della tradizione culinaria partenopea.
Con alle spalle 25 anni di "tosta" ma sincera "gavetta", Pippo da ormai diversi anni a deciso di fare di Milano la sua nuova Napoli. Il ristorante Sciuscià, è così diventato un punto di riferimento, di chi vuol provare e gustare tutti gli autentici sapori della cucina tradizionale partenopea e della vera pizza napoletana doc, che proponiamo, seguendo le classiche e antiche ricette.
Vi aspettiamo sempre, con grande affetto, cercando di regalarvi un tuffo nei sapori e magari nei ricordi di una città, Napoli, molto..."PARTICOLARE".

Sciuscià
Via Giulio Cesare Procaccini, 73 - Milano
Tel 02 34537866

RISTORANTE DA SEBASTIAN

Da Sebastian nasce nella via principale del centro storico di Vigevano a due passi dalla bellissima Piazza Ducale.
Un ristorante dove la semplicità incontra la scelta e la cura di ogni minimo dettaglio.
La cucina è un viaggio alla scoperta di tradizioni abbinate alle innovazioni.
La creatività e il gioco di sapori fa sì che si crei un matrimonio di emozioni.
Ispirandosi alle 4 stagioni si presenta una cucina che va alla ricerca della tradizione ma con creatività e innovazione giocando sulla freschezza dei prodotti. In una delle due sale troverete uno splendido caminetto che accompagnerà la vostra serata romantica.
Il ristorante è aperto tutti i giorni pranzo e cena.

Ristorante Da Sebastian
Via del Popolo, 13 - Vigevano (PV)
Tel 0381 45492

SUA MAESTÀ LA PIZZA

Napoli. "Un'antica novità", il maestro Varlese con il suo impasto realizzato con farina di tipo1, macinata a pietra e lievito naturale attende palati curiosi ed intenditori. Pluripremiato Campione del mondo, propone ai suoi clienti otto impasti diversi. Kamut bianco e integrale, canapa sativa, carbone vegetale e farina integrale, multicereali e grano saraceno, ed anche il gluten free.
Ogni giorno, secondo gusto ed esigenze, si provano differenti impasti realizzati con maestria e competenza da artista, qualità raggiunte solo con la passione.
La location raffinata, invitante come la casa di un amico.

Sua Maestà la Pizza
Via Manzoni, 83/85 - Posillipo, Napoli
Tel 081 645079

AL CANCELLETTO

Al Cancelletto, ristorante storico situato in via delle Cave a Roma, dove si può gustare una cucina tradizionale e genuina con un tocco di originalità.
Pane caldo cotto a forno a legna, pasta e dolci fatti in casa con materie prime bio, il tutto combinato con simpatia e ospitalità.

Al Cancelletto
Via Delle Cave, 142/150 - Roma
Tel 06 789404

Ferrarelle
Vivi effervescente

I RISTORANTI SELEZIONATI DA FERRARELLE

MIMÌ

L'arte culinaria delle nostre nonne è il prodotto di una sapiente miscela di elementi e il Ristorante "da Mimì", sin dal 1962 ad Avellino, ne custodisce i segreti per garantire un'alimentazione sana e genuina. Il successo è proprio nella tradizione che sa essere innovativa esaltando il gusto con i suoi sapori raffinati in un'intima e magica atmosfera. L'accoglienza cordiale, invita a godere della buona cucina tipica, legata all'antica tradizione irpina: pastosi antipasti di terra e di mare e piatti d'autore come i ravioli di ricotta di bufala con porcini e tartufo. Le paste, tutte tirate a mano, sono condite anche con sugo di selvaggina mentre il pesce viene servito sempre freschissimo.
Circa 200 le etichette, con vini in gran parte irpini e campani.

Mimì
Viale Italia, 197 - 83100 Avellino
Tel. 0825 33027
Cell 333 8858216
www.damimiristorante.it

VILLA LEA

Villa Lea è immersa nel verde delle colline del Monte Maggiore, in un'atmosfera naturale di estrema bellezza. Villa per ricevimenti, dove l'esperienza abbraccia il gusto per offrirti ciò che hai sempre sognato. L'attuale location nasce da un antico casale, in una struttura dove la semplicità incontra la scelta e la cura di ogni minimo dettaglio. Giochi di luci a bordo piscina, immense distese verdi tra alberi di ulivo e maestosi pini, si fondono in una combinazione perfetta. La professionalità è la costante di un impegno forgiato nel tempo, all'insegna di creatività e competenza, quale marchio della nostra dedizione ad offrire un ricevimento che possa essere definito semplicemente perfetto.

Villa Lea
Via Madonna della Grazia, 12 - Pontelatone (CE)
Tel. 0823 878195
Cell. 340 2605051
info@villalea.it

ROSSOPOMODORO

Dal pranzo alla cena, l'ambiente caldo del ristorante è pronto ad accoglierti e ad offrirti un servizio a dir poco impeccabile. A tal riguardo il Ristorante quest'anno ha vinto il premio "Guanto D'oro 2012" essendo risultato primo dei Rossopomodoro in Italia per qualità e servizio. La nostra missione è: delizia i palati in modo genuino e sano ad un prezzo accessibile a tutti. L'esperienza dei nostri cuochi e pizzaioli di tradizione napoletana e il personale di sala è a tua disposizione.
I nostri menù stagionali, i prodotti Slow Food, il pesce fresco a pranzo e a cena, la vera Pizza Napoletana, sono i nostri punti di forza e la garanzia della Qualità al miglior prezzo.

ROSSOPOMODORO Fisciano
Via Faraldo, 11/22 - Fisciano (SA)
Tel. 089 824081
Cell 366 7178085
www.mamiliti.it

OSTERIA APPIA ANTICA

"Osteria Appia Antica Pizza e Formelli" è il locale per gli amanti della cucina tradizionale e della buona pizza.
La nuova impostazione gastronomica ed i nuovi spazi presentano una doppia proposta gastronomica: una cucina tradizionale "rivisitata" di qualità ed una easy food, nel rispetto della tradizione napoletana, la pizza.
Emiliano D'Alberto, assaliceo il suo sogno di aver un posto dove accogliere la clientela ed esprimere la sua passione per la cucina, affiancata da Antonio Mastropietro, chef con un ricco ed importante curriculum nonché maestro della Dolce&Salato, vi aspettano per farvi vivere intense emozioni culinarie.

Osteria Appia Antica Pizza e Formelli
Via Nazionale Appia, 254 - 81022 Casagiove (CE)
Tel. 0823 466447

VILLA SCALERA

Un connubio perfetto tra materiali nobili come marmi e cristalli ed un design contemporaneo, il tutto addolcito dal dolce sapore del mare, faranno di Villa Scalera una scoperta emozionante. La passione per la buona tavola, una vasta cultura gastronomica, il rispetto per le materie prime, una grande sensibilità estetica nella presentazione, perché mangiare bene significa stare bene, sono gli ingredienti del nostro successo.

Villa Scalera
Via Francesco Petrarca, 83070 - Banzoli (MA)
Cell. 344 1908858

LOCANDA TABINA

Locanda Tabina è un edificio dell'ottocento, conosciuto per aver ospitato Napoleone Bonaparte, al tempo delle sue conquiste in Italia. Il 30 gennaio dell'87 Locanda Tabina prese fuoco e recentemente è stata completamente ristrutturata dall'attuale proprietario sig. Gregorio Piacane, stimato e conosciuto imprenditore nel settore della ristorazione, creando un locale in stile Napoleonico per ricordare il passaggio dell'Imperatore di Francia.

Locanda Tabina
Via Nazione, 143 - 30036 Santa Maria Di Sala (VE)
Tel. 041 4860020

Giù la MASCHERA!

PER CELEBRARE UNA DELLE FESTE PIÙ GOLIARDICHE DELL'ANNO, LO CHEF FABIO CAMPOLI PROPONE RICETTE GODURIOSE, ALLEGRE E COLORATE. REALIZZATE CON I PRODOTTI DELL'ORTO INVERNALE, SORPRENDONO PER SAPORI INASPETTATI E SUBLIMI

a cura della redazione; ricette di FABIO CAMPOLI
foto di ANTONELLA ARAVINI

A CARNEVALE... OGNI SCHERZO VALE! COME QUESTI GUSTOSI SIGARI DI PASTA FILLO CHE SVELANO UN RIPIENO DAL GUSTO SORPRENDENTE

Sigari alle uova e carciofi

Ingredienti (per 4 persone)

100 g di pasta fillo; 30 g di burro fuso
2 carciofi; 1 scalogno
3 ciuffi di finocchietto; 2 limoni
150 g di prosciutto cotto a fette
4 uova; olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Mondate i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure e il gambo. Tagliateli in quarti, eliminate la peluria interna e poi tagliateli a julienne, quindi raccoglieteli in una ciotola con acqua fredda acidulata con il succo di un limone. Scolateli per bene, metteteli in un'altra ciotola e unitevi lo scalogno e il finocchietto, tritati. Condite con un pizzico di sale e 2 cucchiai di olio, e mescolate.

2. Fate scaldare una padella sul fuoco, versate l'insalata di carciofi, incoperchiate e lasciate cuocere su fiamma vivace, senza mai girarla durante i primi minuti di cottura. Togliete il coperchio, girate e fate cuocere fino a quando i carciofi saranno ben rosolati. Sbattete le uova con un pizzico di sale e un goccio di succo e la scorza grattugiata di un limone. Versate le uova nei carciofi, mescolate e fate rapprendere, lasciando le uova morbide e mescolando di tanto in tanto. Spegnete e lasciate raffreddare.

3. Spennellate un foglio di pasta fillo con il burro fuso, coprite con un altro foglio e poi, con l'aiuto di un coltello, ricavate tante strisce. Disponete due strisce a croce e farcite con una fetta di prosciutto e un po' del composto di uova e carciofi. Avvolgete le strisce su loro stesse, a mo' di sigaro, e chiudete le estremità verso il basso. Realizzate gli altri sigari fino a esaurimento degli ingredienti.

4. Disponete i sigari in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 160 °C per circa 10-15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate, disponete nei piatti da portata e servite.

✱ UNA DELICATA VELLUTATA DI POLLO È RESA UNICA DALL'AGGIUNTA DEL TOPINAMBUR, PER UN RISULTATO DALLA SORPRENDENTE SEMPLICITÀ.

Brodo bruciato di pollo e topinambur

Ingredienti

1 l di brodo di pollo; 1/2 pollo già lessato; 20 g di farina; 1 topinambur
crostini di pane croccanti; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. In una casseruola raccogliete 2 cucchiai di olio e la farina, mettete sul fuoco e fate cuocere per alcuni minuti su fiamma bassa fino a ottenere un composto color nocciola. Versate gradualmente il brodo caldo, mescolando continuamente con una frusta, e fate cuocere fino a ottenere una consistenza vellutata.

2. Sbucciate il topinambur, lavatelo e tagliatelo a dadini. Aggiungete il topinambur alla vellutata e fate cuocere per 5 minuti a fuoco dolce. Disossate il pollo e tagliatelo a cubetti di circa 2 cm. In una padella fate scaldare 2 cucchiai di olio, unite i cubetti di pollo e fateli rosolare su fiamma vivace. Regolate infine di sale.

3. Al momento di servire, distribuite la vellutata bollente nei piatti fondi e mettete sopra i dadini di pollo. Completate con un filo di olio a crudo e qualche crostino di pane croccante, e servite. Per un tocco in più potete guarnire con semi di girasole tostati.

SCUOLA DI CUCINA

Involtini savoy veg

Ingredienti (per 4 persone)

8 foglie di verza già sbollentate
300 g di mollica di pancarrè
2 uova
6 pomodori secchi
4 ciuffi di prezzemolo
16 olive nere snocciolate
qualche rametto di origano
sale e pepe

per il condimento

300 g di peperoni già mondati
1/2 cipolla rossa
olio extravergine di oliva
sale

UNA RICETTA SEMPLICE E VELOCE PER TUTTI GLI AMANTI DELLA CUCINA VEGETARIANA.

1 PREPARATE IL RIPIENO

Tagliate a fettine la mollica del pancarrè e tritate finemente i pomodori secchi, il prezzemolo e le olive. In un recipiente raccogliete la mollica di pane, le uova, le olive, i pomodori secchi, il prezzemolo, l'origano sfogliato e il pepe, e lavorate il tutto con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo e ben amalgamato. Regolate infine di sale.

2 FARCITE LE FOGLIE DI VERZA

Asciugate le foglie di verza sbollentate e poi battetele delicatamente con un batticarne per sfibrarle. Eliminate la parte basale delle foglie, quella più coriacea, e farcite ogni foglia con due cucchiai di composto.

3 CHIUDETELE A INVOLTINO

Ripiegate i lati verso il centro, quindi arrotolate la foglia su se stessa fino a ottenere un involtino. Accoppiate gli involtini a due a due, accostandoli dalla parte "aperta" e tenendoli uniti con due stecchini.

4 CUOCETE E SERVITE

In una casseruola raccogliete la cipolla, tagliata a julienne, e i peperoni, fatti a losanghe. Disponete gli involtini, regolate di sale e aggiungete 4 cucchiai di olio, quindi incoperchiate e fate cuocere a fuoco dolce finché i peperoni non risulteranno ben appassiti. Bagnate con un mestolino di acqua e lasciate cuocere per una ventina di minuti. Spegnete e fate riposare per qualche minuto. Impiattate e servite.

GRANITA ALLE PERE E PRIMITIVO

In un pentolino fate sciogliere 350 g di zucchero con 100 ml di acqua fino a raggiungere la temperatura di circa 118 °C. Unite 500 g di pere, tagliate a spicchi, e proseguite la cottura per circa 10-15 minuti. Frullate il tutto e lasciate raffreddare, quindi aggiungete 250 ml di acqua e 250 ml di primitivo, mescolate e trasferite in freezer per almeno 2-3 ore, mescolando ogni mezz'ora con un cucchiaio per rompere i cristalli di ghiaccio.

Brioche con granita alle pere e primitivo

Ingredienti (per 10-12 brioche)

5 uova (225 g)
215 g di farina 00
215 g di farina 0
8 g di lievito di birra in polvere
3 g di sale
100 g di burro a cubetti

vi servono inoltre

1-2 pere
burro
farina

Preparazione

1. In una planetaria raccogliete le uova e il lievito, e lavorateli con il gancio per 3-4 minuti fino a far sciogliere bene il lievito. Aggiungete le due farine, setacciate, e impastate fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. A questo punto unite il sale e lavorate ancora: al termine il composto dovrà essere ben incordato (formazione del glutine).

2. Trasferite il composto in un recipiente, copritelo e fatelo riposare in frigorifero per circa 4 ore. Trascorso questo tempo, incorporate il burro a temperatura ambiente e impastate ancora con il gancio. Formate una palla, coprite e lasciate lievitare per circa un'ora in un luogo fresco.

3. Nel frattempo imburrate e infarinate 10-12 stampini da circa 8 cm di diametro. Con l'impasto lievitato formate tante palline da circa 20 g l'una, distribuitele negli stampini e fate lievitare ancora per 40-60 minuti. Infornate le brioche in forno già caldo a 165-170 °C e fate cuocere per circa 15-20 minuti. Levate, lasciate raffreddare e infine sformate. Conservate le brioche in frigorifero e servitele accompagnandole con la granita e guarnendo il tutto con qualche fettina di pera.

Al.ma MEDIA

- RICETTE DI TRADIZIONE E PREPARAZIONI ORIGINALI
- PISELLI, TACCOLE, FAGIOLINI E FAVE IN TUTTE LE SALSE
- CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI

IN LIBRERIA

SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

IN 2 SUL CANAPÈ

Tris di canapè
(pag. 56)

CANAPÈ È PAROLA DAL DOPPIO SIGNIFICATO. INDICA UNA PICCOLA TARTINA VARIAMENTE GUARNITA, MA ANCHE UN DIVANO: IL POSTO GIUSTO DOVE GUSTARE INSIEME ALLA PROPRIA METÀ CANAPÈ IRRESISTIBILI PER UN SAN VALENTINO CHE PROMETTE GOLOSITÀ IN TUTTI I SENSI!

di FMB - foto di SILVIA CENSI

ALICE TV

Mattia Poggi è in onda con il programma "MATTIA A MODO MIO" tutti i giorni alle 21.00, su Alice tv.

Canapè con zucchine e crema di salmone

(pag. 56)

Tris di canapè

Ingredienti (per 4 persone)

1 rotolo di pasta brisée
1 tuorlo

per la guarnitura al foie gras
100 g di foie gras d'oca semicotto
confettura di ribes rosso
chicchi di ribes rosso
fleur de sel

per la guarnitura allo chèvre e salmone
100 g di salmone affumicato
100 g di chèvre fresco
20 g di crème fraîche
aneto; sale e pepe

per la guarnitura al gorgonzola
100 g di gorgonzola
1 dl di panna fresca
2-3 steli di erba cipollina
30 g di gherigli di noce
porto; pepe

Preparazione

1. Srotolate la pasta brisée e ricavate tanti quadrati da circa 5 cm di lato. Disponeteli sulla placca del forno, foderata con carta forno. Spennellateli con il tuorlo, sbattuto con un goccio di acqua, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere fino a doratura. Levate e tenete da parte.

2. Per la guarnitura al foie gras: tagliate a fettine il foie gras e ritagliate le fette con il coppapasta. Velate un terzo dei quadrati di brisée con un po' di confettura di ribes e coprite con i quadratini di foie gras, sovrapponendoli alla base. Completate con qualche chicco di ribes e con qualche grano di fleur de sel.

3. Per la guarnitura allo chèvre e salmone: raccogliete lo chèvre in una ciotola. Aggiungete la crème fraîche e l'aneto tritato, e mescolate. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e amalgamate. Tagliate a listerelle il salmone, guarnite metà dei quadrati rimasti con il composto allo chèvre e completate con una listerella di salmone.

4. Per la guarnitura al gorgonzola: tagliate a dadini il gorgonzola. Raccogliete la dadolata in una ciotola con la panna, profumate con un po' di erba cipollina tritata e amalgamate. Pepate, unite un cucchiaio di porto e amalgamate. Guarnite i quadrati rimasti con la crema preparata e completate con i gherigli di noce sbriciolati.

Canapè con zucchine e crema di salmone

Ingredienti (per 4 persone)

2-3 zucchine; 400 g di salmone affumicato; 400 g di ricotta; 100 g di panna fresca; 2 ciuffi di aneto
pancarrè senza crosta
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate le zucchine, spuntatele, asciugatele e tagliatele a fette sottili. Scaldate un filo di olio in una padella, disponete le fette di zucchina, senza sovrapporle, e fatele cuocere per qualche minuto. Giratele e completate la cottura anche dall'altro lato. Regolate di sale, pepate, scolate su un foglio di carta assorbente da cucina e tenete da parte.

2. Scolate la ricotta dal siero, passatela al setaccio e raccoglietela nel bicchiere del mixer. Unite 150 g di salmone affumicato, tagliato a pezzetti, e l'aneto, tritato, e frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Montate a neve la panna e incorporatela al composto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Coprite e mettete in frigo.

3. Con un coppapasta rotondo del diametro di 4 cm ricavate tanti dischetti dalle fette di pancarrè. Disponeteli sulla placca del forno, foderata con carta forno, e fate tostare in forno già caldo a 180 °C per qualche minuto. Tagliate a listerelle il salmone affumicato rimasto.

4. Levate i dischetti dal forno e componete i canapè. Raccogliete la crema al salmone in un sac à poche con bocchetta rigata. Alternate a strati su ogni dischetto un ciuffetto di crema e una fettina di zucchina, un altro ciuffetto e un'altra fettina. Completate con un ciuffetto di crema e una listerella di salmone affumicato, portate in tavola e servite.

Cuoricini ai gamberetti e chèvre alle erbe di Provenza

Ingredienti (per 4 persone)

4-5 fette di pane integrale
100 g di gamberetti
100 g di chèvre fresco
pancarrè integrale
erbette di Provenza
pepe

Preparazione

1. Tagliate le fette di pane con un coppapasta a forma di cuore e ricavate tanti cuoricini. Raccogliete il formaggio in una ciotola, unite un cucchiaio di erbe di Provenza, tritate, pepate e lavorate fino a ottenere una sorta di crema.

2. Sgusciate i gamberetti, tenendo la coda attaccata, eliminate il filamento scuro dell'intestino e cuoceteli al vapore per qualche minuto. Levate e tenete da parte.

3. Distribuite la crema di formaggio sui cuoricini, completate con un gamberetto, profumate con una macinata di pepe e servite.

Cuoricini ai gamberetti e chèvre alle erbe di Provenza

In libreria, "La pasta detto fatto!" con tante ricette golose dedicate al primo preferito dagli italiani. (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Canapè di sardine alle olive nere e patate

Ingredienti (per 4 persone)

6-8 filetti di sardina sott'olio
2-3 patate; 1-2 cipolle rosse
70 g di olive nere snocciolate
foglioline di insalatina rossa
pane casereccio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate le patate per 30 minuti a partire dall'ebollizione. Scolatele, sbucciatele e tagliatele a rondelle regolari.

2. Scolate i filetti e teneteli da parte. Affettate sottilmente le cipolle. Tritate le olive. Tagliate le fette di pane in rettangoli di 5 cm di lunghezza e 2 di larghezza, e tostateli in forno.

3. Levate, distribuite sui rettangoli le fette di patata, salate e pepate. Continuate con 1 filetto di sardina, il trito di olive e un po' di cipolla tritata. Condite con un filino di olio, decorate con qualche fogliolina di insalata e servite.

Al.ma MEDIA

- DAL BRUNCH CLASSICO ALL'AMERICANA ALLE PROPOSTE PIU' NOSTRANE
- BEVANDE, MARMELLATE E PATE'
- CONSIGLI PER ALLESTIRE IL BUFFET E LA CASA

IN LIBRERIA

SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

TUTTE in FORNO!

LA PASTA? OTTIMA SEMPRE E CON QUALUNQUE CONDIMENTO. MA UNITA A RAGÙ E SUGHETTI DI STAGIONE, E POI PASSATA IN FORNO A GRATINARE, BEH, DIVENTA DAVVERO IRRESISTIBILE…

a cura della redazione; ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

Paccheri ripieni di bufala e cardoncelli con ragù di cipolle

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di paccheri; 400 g di cardoncelli
250 g di mozzarella di bufala
1 spicchio di aglio; 300 g di macinato scelto di vitello; 3 cipolle dorate
1/2 carota; 1/2 costa di sedano
1 bicchiere di vino bianco
1 pizzico di noce moscata
100 g di parmigiano grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate la pasta in acqua bollente e salata; scolatela al dente e tamponatela con carta assorbente da cucina, quindi conditela con un filo di olio e tenetela da parte. Eliminate il gambo dei cardoncelli, puliteli con un panno umido e infine fateli a fettine.

2. In una padella fate soffriggere l'aglio, tritato, con un filo di olio; aggiungete i funghi e fateli saltare su fiamma vivace finché risulteranno morbidi. Salate, pepate e profumate con un po' di prezzemolo tritato.

3. Mondate e tritate gli odori, quindi fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio; aggiungete il macinato e lasciate insaporire. Sfumate con il vino, unite un pizzico di sale, di pepe e la noce moscata, versate un bicchiere di acqua, incoperchiate e lasciate cuocere per circa un'ora a fiamma dolce.

4. Tagliate a cubetti la mozzarella di bufala. Con un filo di olio ungete una pirofila e distribuite sul fondo qualche cucchiaio di ragù bianco; farcite i paccheri con un po' di funghi e qualche cubetto di bufala, e disponeteli nella pirofila, mettendoli in piedi uno accanto all'altro. Coprite con il ragù restante e il parmigiano grattugiato, e infornate a 200 °C per circa 20 minuti, o comunque fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite.

Pennette con cavolfiore e besciamella allo zafferano

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di pennette rigate; 1 cespo di cavolfiore
50 g di burro (più altro per le minipirofile)
2 bustine di zafferano; 50 g di farina 00
750 ml di latte; 50 g di grana grattugiato
noce moscata; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Pulite il cavolfiore: rimuovete le foglie più esterne e il torsolo, e dividetelo in cimette; lavatele sotto l'acqua corrente e lessatele in acqua bollente e salata per circa 15 minuti. Quando risulteranno morbide, scolatele e tenetele da parte. Sciogliete lo zafferano in 1/2 bicchiere di latte caldo. Fate sciogliere il burro in un pentolino dal fondo spesso, aggiungete la farina e fate tostare, mescolando con una frusta.

2. Versate a filo il latte caldo, anche quello aromatizzato allo zafferano, salate, profumate con un pizzico di noce moscata e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Spegnete e tenete da parte.

3. Lessate le pennette in acqua bollente e salata, scolatele al dente e unitele alle cimette di cavolfiore; condite con un pizzico di sale e di pepe, un filo di olio e una manciata di grana grattugiato.

4. Imburrate 4 pirofile monoporzione e distribuite uno strato di besciamella sul fondo; disponete la pasta con il cavolfiore e coprite con la besciamella e il grana restanti. Infornate a 200 °C e fate cuocere per 15 minuti, o comunque fino a doratura. Trascorso il tempo, levate e servite.

Tagliolini con alici pecorino e besciamella al limone

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di tagliolini
300 g di alici fresche già pulite e diliscate
100 g di pecorino romano grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo
150 g di olive nere
pangrattato
burro; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Imburrate una pirofila e spolverizzatela con un po' di pangrattato. Lessate i tagliolini in acqua bollente e salata, quindi scolateli al dente e conditeli con un filo di olio ed una manciata abbondante di pecorino. Versate un mestolino della loro acqua di cottura e mescolate accuratamente. Aggiungete infine le olive, snocciolate e tagliate a rondelle.

2. Imburrate una pirofila e disponete i tagliolini. Coprite tutto con la besciamella al limone e sistemate sopra i filetti di alici. Spolverizzate con il pangrattato e il pecorino restante, e ultimate con un filo di olio e una macinata di pepe.

3. Infornate a 200 °C per circa 15 minuti, o comunque fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, profumate con un po' di prezzemolo tritato e servite.

Besciamella al limone

Lavate accuratamente 1 limone, prelevate la parte più esterna della scorza e tagliatela a listerelle sottili. Fate sciogliere 50 g di burro in un pentolino dal fondo spesso, aggiungete la scorza di limone e 50 g di farina 00, e fate tostare, mescolando con una frusta. Versate a filo 750 ml di latte caldo, salate, profumate con un pizzico di noce moscata e fate cuocere, mescolando in continuazione fino ad addensamento. Spegnete.

Tagliatelle paglia e fieno con uova di quaglia salame e stracchino

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di tagliatelle paglia e fieno
150 g di salamino cacciatore
12 uova di quaglia
300 g di stracchino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Private il salamino del budello e tagliatelo a cubetti. Fate rassodare le uova di quaglia in acqua bollente, quindi scolatele, passatele sotto l'acqua corrente fredda e poi sgusciatele. Tagliatele infine a fettine.

2. Lessate le tagliatelle in acqua bollente e salata, quindi scolatele, conditele con un filo di olio, la metà dello stracchino, il salamino e le uova, e mescolate per bene. Ungete 4 pirofile monoporzione con un filo di olio e distribuitevi un nido di tagliatelle, facendo attenzione a recuperare anche il condimento.

3. Distribuite lo stracchino restante e ultimate con un filo di olio e una macinata di pepe. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 15 minuti, o comunque fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate riposare per 1 minuto e servite.

Fusilli con verze noci e gorgonzola

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di fusilli
1/2 cespo di cavolo verza
1/2 cespo di cavolo viola
300 g di gorgonzola piccante
50 g di gherigli di noce
50 g di burro (più altro per la pirofila)
50 g di farina 00
750 ml di latte; noce moscata
pangrattato; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Pulite i cespi di cavolo: rimuovete le foglie più esterne e i torsoli, quindi lavateli sotto l'acqua corrente e affettateli finemente. Sbollentateli in acqua bollente e salata e, quando risulteranno ben morbidi, scolateli e teneteli da parte.

2. Fate sciogliere il burro in un pentolino dal fondo spesso, aggiungete la farina e fatela tostare mescolando con una frusta; versate a filo il latte caldo, salate, profumate con un pizzico di noce moscata e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Spegnete e tenete da parte.

3. Lessate i fusilli in acqua bollente e salata, scolateli al dente e uniteli alle verze; condite con un filo di olio e un pizzico di sale, unite i gherigli di noce, tritati grossolanamente, e mescolate.

4. Imburrate una pirofila e cospargetela con un po' di pangrattato e di besciamella; distribuite uno strato di fusilli, il gorgonzola a fiocchetti e un velo di besciamella, e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con la besciamella. Infornate a 200 °C per circa 15 minuti. Sfornate e servite.

Conchiglioni con ricotta cavolo nero e salmone affumicato

Ingredienti (per 4 persone)

18-20 conchiglioni; 300 g di ricotta vaccina
400 g di foglie di cavolo nero
300 g di salmone affumicato
50 g di burro (più altro per la pirofila)
50 g di farina 00; 750 ml di latte
noce moscata; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Lavate le foglie del cavolo ed eliminate la costa centrale, quindi sbollentatele in acqua bollente e salata; quando risulteranno ben morbide, scolatele e conditele con un pizzico di sale e un filo di olio. Raccoglietele in un mixer da cucina, tritatele finemente e trasferite il tutto in una ciotola. Unite la ricotta, ben sgocciolata, e amalgamate per bene.

2. Tritate metà salmone e aggiungetelo al ripieno. Lessate i conchiglioni in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli al dente e tamponateli con carta assorbente da cucina. Conditeli con un filo di olio e teneteli da parte.

3. Fate sciogliere il burro in un pentolino dal fondo spesso, aggiungete la farina e fate tostare mescolando con una frusta; versate a filo il latte, salate, profumate con un pizzico di noce moscata e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino a quando la besciamella inizierà ad addensarsi. Spegnete e tenete da parte.

4. Imburrate una pirofila e velate il fondo con uno strato di besciamella. Farcite i conchiglioni con il ripieno di ricotta e salmone, e poi sistemateli nella pirofila; cospargete con la besciamella restante e infornate a 200 °C per circa 20 minuti. Sfornate, guarnite con il salmone restante a listerelle e servite.

I QUADERNI

Alice Cucina

BIMESTRALE - N.29 - 2015 - € 5,40

Pani, pagnotte, cracker, grissini e fragranti bontà, da fare in casa con i consigli dei più esperti panificatori

BUONO COME IL PANE

103 RICETTE

16 SCUOLE DI CUCINA

ISSN 9772039742008
50029
9 772039 742008
POSTE ITALIANE SPA SPED. ABB. POSTALE 70% AUTORIZ/C/NA/08/2010

I QUADERNI DI Alice Cucina

IN EDICOLA

GNOCCHI di CARNEVALE

CON IL CLASSICO IMPASTO DI PATATE – AROMATIZZATO CON LE PUREE DI SPINACI, BARBABIETOLA, ZUCCA, CAROTE... – È POSSIBILE CONFEZIONARE DELIZIOSI GNOCCHI CHE, NELL'ASPETTO E NELLA FORMA, RICORDANO TANTI CORIANDOLI COLORATI. ARRICCHITI DA ABBINAMENTI SUBLIMI, DANNO CORPO A PRIMI PIATTI RICCHI, GOLOSI E ANCHE ALLEGRI!

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI e RAFFAELLA CAUCCI

Gnocchi pere e gorgonzola

Ingredienti (per 4 persone)

per gli gnocchi

1 kg di patate; 300 g di farina (più altra per la spianatoia)
1 uovo; 200 g di spinaci già lessati e frullati
200 g di barbabietola già cotta in forno; sale

per il condimento

150 g di gorgonzola; 1 pera
1 noce di burro; 1/2 bicchiere di latte; pepe

1

PREPARATE GLI IMPASTI

Lessate le patate in acqua bollente e salata, quindi scolatele, sbucciatele e passatele a uno schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola. Unite metà farina, setacciata, salate e iniziate a lavorare, aggiungendo man mano la farina restante. Incorporate l'uovo e impastate accuratamente. Sbucciate la barbabietola, tagliatela a pezzetti e frullatela.

2

COLORATELI

Dividete l'impasto ottenuto in tre parti uguali. Unite al primo il passato di spinaci e al secondo quello di barbabietola, e lasciate il terzo "liscio". Lavorate gli impasti uno alla volta aggiungendo, se necessario, altra farina.

CONFEZIONATE GLI GNOCCHI E LESSATELI

Ricavate tanti cilindretti di impasto del diametro di 1 cm e poi tagliateli a tocchetti lunghi circa 2 cm; passate gli gnocchi ottenuti sui rebbi di una forchetta, per rigarli. Lessateli in abbondante acqua bollente leggermente salata.

3

4

CONDITELI E SERVITE

Mentre gli gnocchi sono in cottura, fate fondere il burro in una casseruola e aggiungete la pera, sbucciata e tagliata a fettine sottili. Fate cuocere un paio di minuti, versate il latte e proseguite la cottura per qualche minuto ancora. Aggiungete il gorgonzola, fatelo sciogliere e pepate. Una volta scolati gli gnocchi, conditeli con la salsa, impiattate e servite.

Gnocchi cacio e pepi

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di patate già lessate; 200 g di cime di rapa già lessate e frullate 200 g di polpa di zucca cotta in forno (o al vapore); 100 g di ricotta vaccina 2 cucchiai di doppio concentrato di pomodoro; 150 g di carote viola già lessate e frullate; 180 g di farina 0 (più altra per spolverizzare); 200 g di semola di grano duro; pecorino grattugiato; olio extravergine di oliva; sale e pepi misti in grani

Preparazione:

1. Schiacciate le patate, salatele leggermente e dividetele in due parti uguali. A una metà unite le cime di rapa frullate, 50 g di semola e 50 g di farina 0, e amalgamate per bene. Coprite e lasciate riposare. Schiacciate la polpa di zucca e aggiungetela alla seconda porzione di patate. Salate leggermente e incorporate 50 g di semola e 50 g di farina 0. Coprite e fate riposare.

2. In una ciotola mescolate la ricotta e il concentrato di pomodoro; salate leggermente, unite 50 g di semola e 30 g di farina 0, e amalgamate velocemente fino a ottenere un panetto omogeneo e non troppo asciutto. Coprite e lasciate riposare. In un'altra ciotola amalgamate le carote con le farine restanti e un pizzico di sale. Coprite e fate riposare.

3. Su un piano di lavoro leggermente infarinato realizzate gli gnocchetti con i diversi impasti. Lessateli in acqua bollente e salata; quando salgono a galla, scolateli, trasferiteli in una ciotola e condite con un filo di olio e un paio di cucchiai dell'acqua di cottura. Aggiungete una manciata di pecorino grattugiato, profumate con una macinata abbondante di pepi misti e servite.

IN LIBRERIA

MINESTRE & CO.

COMFORT FOOD PER ECCELLENZA, MINESTRE E ZUPPE CALDE TRONEGGIANO SULLE TAVOLE D'INVERNO. RICCHE DI ORTAGGI E LEGUMI, FANNO BENE MA SONO SOPRATTUTTO BUONISSIME. DALLE RICETTE TRADIZIONALI E DI DERIVAZIONE CONTADINA A QUELLE PIÙ ELEGANTI E RAFFINATE, ECCO BEN SEI INTERPRETAZIONI ADATTE A TUTTI I GUSTI E I PALATI

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI

Minestra con broccoli
(pag. 74)

Minestrone alla lombarda

(pag. 74)

Minestra con broccoli

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di spaghetti
500 g di broccolo romano
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di strutto
passata di pomodoro
pecorino romano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate e mondate il broccolo, quindi dividetelo in cimette. Lessatele in abbondante acqua leggermente salata per circa 10 minuti e poi scolatele tenendo da parte l'acqua di cottura. Pestate l'aglio con lo strutto. Raccogliete il composto in una casseruola, unite un filo di olio e fate soffriggere.

2. Aggiungete le cimette di broccolo, 1 bicchiere di acqua di cottura e 2 cucchiai di passata di pomodoro, e fate cuocere per 5 minuti. Trascorso questo tempo, coprite tutto con l'acqua dei broccoli tenuta da parte e portate a ebollizione.

3. Versate gli spaghetti, spezzettati, e fate cuocere per altri 10 minuti. Distribuite la minestra nelle fondine individuali e fate riposare per qualche minuto. Spolverizzate con il pecorino e servite.

Minestrone alla lombarda

Ingredienti (per 4 persone)

100 g di riso arborio
200 g di zucca a dadini
100 g di fagioli borlotti
200 g di piselli già sgranati
150 g di cavolo verza
100 g di spinaci
300 g di zucchine
200 g di carote
125 g di pomodori
150 g di patate; 30 g di lardo
50 g di pancetta a dadini
50 g di cotenne di maiale
50 g di parmigiano (a piacere)
1/2 cipolla; 1 rapa
3 coste di sedano
1 spicchio di aglio
6 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

vi serve inoltre
1 zucca già svuotata

Preparazione

1. Sciacquate le verdure e gli odori. Mondate il sedano, sbucciate la rapa e le patate, raschiate le carote, spuntate le zucchine e riducete il tutto a cubetti. Togliete le foglie dure al cavolo verza, poi tagliatelo a listerelle insieme con gli spinaci. Sbollentate i pomodori, pelateli, tagliateli a metà ed eliminate i semi. Riduceteli a cubetti.

2. Nel frattempo ammorbidite le cotenne in acqua tiepida. Preparate un battuto di cipolla, aglio e prezzemolo, e trasferitelo in una casseruola con il lardo e 1/2 bicchiere di olio; unite la pancetta e fate soffriggere per qualche minuto. Aggiungete le verdure mondate, i piselli, i fagioli, la zucca, la salvia e il rosmarino. Coprite con acqua fredda, salate, aggiungete le cotenne scolate e fate cuocere per circa 3 ore.

3. Togliete le cotenne, il rosmarino e la salvia, unite il riso e fate cuocere per circa 15 minuti, mescolando spesso. Se il minestrone risultasse troppo denso, aggiungete dell'acqua tiepida. Spegnete e lasciate riposare il minestrone per una decina di minuti. Versate nella zucca svuotata o nelle fondine individuali, condite con un filo di olio, spolverizzate con il parmigiano e servite.

Minestrone con pesto

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di mezzani o brichetti (pasta tipica genovese)
100 g di fagioli borlotti
50 g di borragine (o scarola)
100 g di fagiolini
100 g di bietole
50 g di spinaci
100 g di lardo (o olio extravergine di oliva)
1 patata a dadini
2 zucchine; 2 coste di sedano
2 carote; 4 pomodori
1/2 cipolla; 1 porro
parmigiano grattugiato
pecorino grattugiato; sale

per il pesto
300 g di foglie di basilico
20 g di pinoli già pelati
15 g di parmigiano grattugiato; 2 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva
sale grosso

Preparazione

1. Lavate la borragine, le bietole e gli spinaci, mondateli e tritateli. Pulite, lavate e tagliate a dadini le carote, il sedano, il porro, la cipolla, le zucchine e i pomodori. Pulite i fagiolini e tagliateli a pezzetti. In una casseruola mettete il lardo, tritato, le verdure, la patata e i fagioli, coprite con 2 l di acqua leggermente salata e fate cuocere per circa 1 ora e mezza.

2. Per il pesto: in un mortaio mettete gli spicchi di aglio, privati del germoglio. Aggiungete una presa di sale e i pinoli, e iniziate a pestare gli ingredienti. Unite le foglie di basilico, poche alla volta, e continuate a pestare. Quando avete ottenuto un trito finissimo, aggiungete un filo di olio e il parmigiano, e amalgamate ancora.

3. Quando il minestrone sarà ormai cotto, con una schiumarola prelevate parte delle verdure, frullatele e rimettetele nella pentola. Appena riprenderà il bollore, versate la pasta e portatela a cottura. Quasi al termine, aggiungete il pesto. Distribuite nelle fondine individuali, spolverizzate con parmigiano e pecorino, e servite.

Minestrone con pesto

Vellutata di porri e patate con chips di ceci

Ingredienti (per 4 persone)

4 porri
2 patate a dadini
500 ml di brodo vegetale
200 ml di latte
1 rametto di rosmarino
1 ciuffo di prezzemolo
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite i porri e tagliateli a fettine. In una padella fate fondere una noce di burro con un cucchiaio di olio, unite i porri e fateli appassire. Salate e profumate con il rosmarino tritato. Aggiungete le patate, versate il brodo e il latte, e fate cuocere per 30 minuti.

2. A cottura ultimata, frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una vellutata omogenea. Distribuite nelle fondine individuali e ultimate con un filo di olio e un po' di prezzemolo tritato. Guarnite con le chips e servite immediatamente.

CHIPS DI CECI

In una ciotola raccogliete 50 g di farina di ceci setacciata, 1 uovo e un pizzico di sale, di paprica dolce e di pepe bianco; versate a filo 100 ml di acqua e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Scaldate una padella antiaderente, versate un mestolo di composto e fate cuocere la crespella due minuti per lato. Proseguite a realizzare le altre crespelle fino a esaurimento della pastella. Tagliatele a strisce grandi, arrotolatele e infornatele a 60 °C per circa 20 minuti, finché non diventino ben croccanti.

Pasta e lenticchie rosse "scomposta"

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di lenticchie rosse decorticate
160 g di ditaloni rigati
4 fette di pancetta
1 l di brodo vegetale
1/2 cipolla
2 carote a dadini
2 coste di sedano a dadini
2 rametti di rosmarino
passata di pomodoro
zenzero in polvere (a piacere)
peperoncino in polvere (a piacere)
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sciacquate le lenticchie sotto l'acqua corrente. Mondate la cipolla, tagliatela a fettine sottili e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio. Unite le lenticchie, ben scolate, 1 rametto di rosmarino e 4 cucchiai di passata di pomodoro. Fate insaporire le lenticchie, quindi coprite con il brodo (deve superare il livello delle lenticchie di almeno 3 cm) e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti.

2. In una padella antiaderente fate rosolare la pancetta e tenete da parte. In un'altra padella fate soffriggere la dadolatina di carote e sedano con un filo di olio; spegnete e tenete da parte. Quando le lenticchie saranno ormai cotte, aggiustate di sale e togliete il rosmarino. Scolatele dal liquido di cottura (che terrete da parte) e frullatene 3/4 con un mixer a immersione (se la crema risultasse troppo densa, aggiungete un goccio di liquido di cottura). Aromatizzate a piacere con zenzero e peperoncino.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, quindi scolatela al dente. Distribuite la crema di lenticchie nei piatti da portata e mettete sopra uno strato di lenticchie intere. Disponete al centro la pasta, condite con un filo di olio e guarnite con una fetta di pancetta, la dadolatina di carote e sedano e un ciuffetto di rosmarino. Fate riposare per qualche minuto e poi servite.

Zuppa di cipolle tradizionale

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di cipolle dorate
150 g di gruyère
50 g di burro
1 baguette
1 cucchiaio di farina
1 bicchiere di vino bianco secco
1 l e 1/2 di brodo di carne
1 foglia di alloro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente, quindi fatele appassire in una casseruola con un filo di olio e il burro, mescolando spesso. Quando le cipolle inizieranno a imbiondire, con un setaccio spolverizzatele con la farina e mescolate di continuo; quando la farina inizierà a colorirsi e ad attaccare, bagnate con il vino e lasciate evaporare.

2. Unite il brodo caldo e la foglia di alloro, e alzate la fiamma. Appena la zuppa avrà ripreso il bollore, abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate cuocere per almeno 30 minuti. Regolate di sale e di pepe. Intanto tagliate il pane a fette sottili e disponetele in una teglia, foderata con carta forno. Cospargetele con il gruyère, grattugiato, e infornate a 200 °C con la funzione grill, fino a che non si sia formata una bella crosticina dorata.

3. Trascorso il tempo di cottura della zuppa, spegnete e distribuite in 4 fondine individuali. Guarnite con le fette di pane e servite.

SE NON È ZUPPA...

PIACIUTE LE RICETTE? NON VI RESTA CHE METTERVI ALL'OPERA. CON GLI STRUMENTI PIÙ GIUSTI...

di EMANUELA BIANCONI

1. Realizzate in argilla, le pentole di **Wald** mantengono inalterati i principi nutritivi e il sapore autentico degli alimenti. Perfette per cotture veloci ma anche per preparazioni che richiedono cotture più lente e prolungate, come zuppe, minestroni e brasati. Prezzo: a partire da 75 euro.

2. Dalla forma lineare ed essenziale, *SG118* è il nuovo blender di **Alessi**. La manopola circolare permette di regolare le tre velocità delle lame per tritare, miscelare e frullare. Prezzo: 190 euro.

3. Per mescolare e impiattare, ecco il mestolo di **Mauviel 1830**. In rame con il manico in ottone. Prezzo: 76 euro.

4. Ideale per realizzare minestroni e vellutate, la pentola di **Mauviel 1830** (linea M'Tradition) è in rame martellato e lucidato, con interno stagnato. Prezzo: 404,20 euro (per la pentola da 24 cm di diametro).

5. La cocotte tonda di **Emile Henry**, realizzata in ceramica Flame, garantisce una cottura sana e lenta, in grado di conservare le proprietà nutritive degli alimenti e di esaltarne il gusto. Prezzo: 131,90 euro.

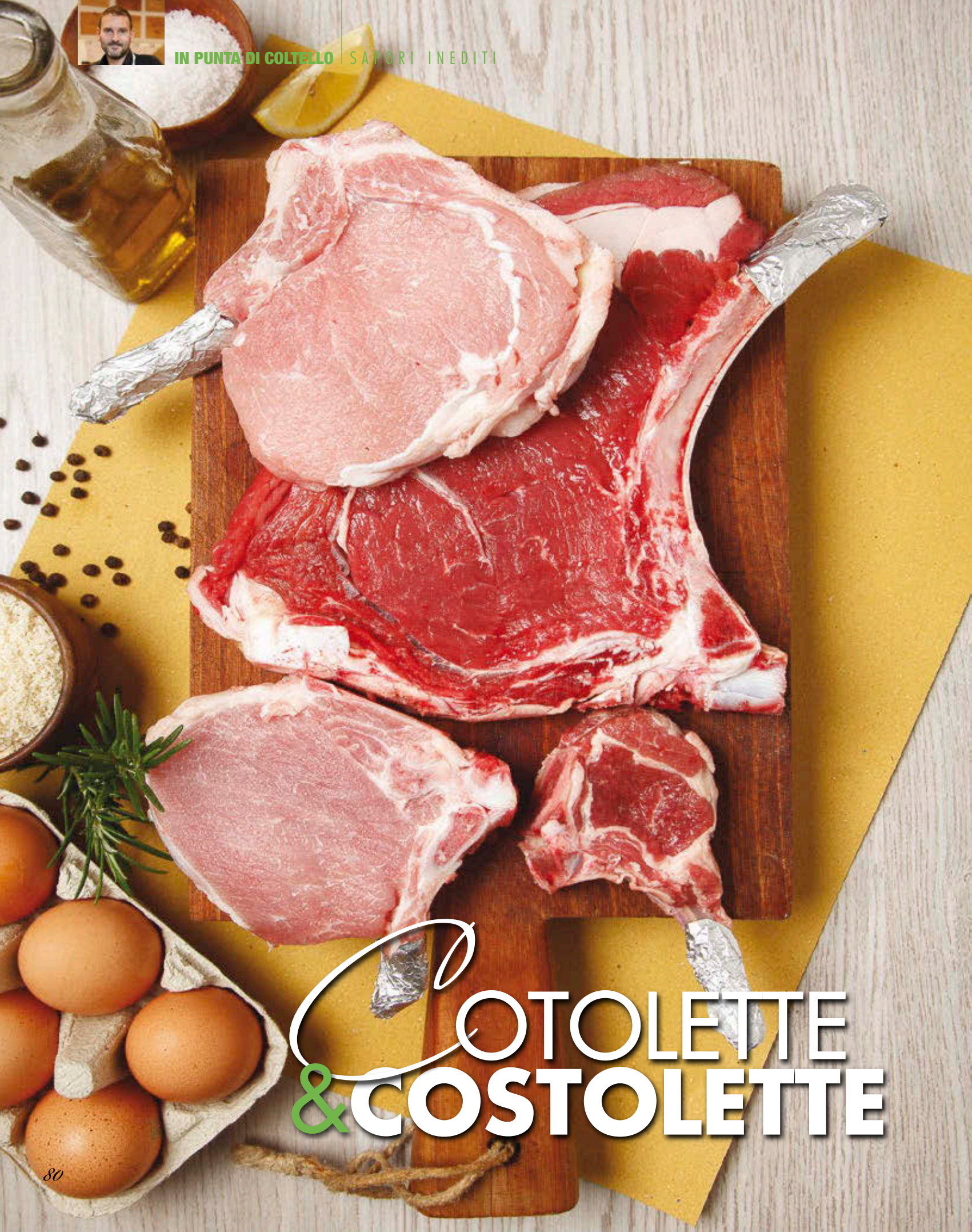
6. *Sfrido* è il pelapatate di **Alessi**. Realizzato in acciaio inossidabile microfuso a finitura lucida, è adatto a pelare tutti i tipi di ortaggi. Prezzo: 24 euro.

7. Per portare in tavola zuppe e passati, *Primavera* di **Henriette**, la zuppiera in porcellana dalla forma classica con decori floreali e dettagli dorati. Prezzo: 140 euro.

8. Il set *Les Essentiels* di **Opinel** si compone di quattro pratici strumenti: coltello a lama liscia, coltello a lama seghettata, spelucchino e pela frutta e verdura. Pratici e utili, grazie alla lama in acciaio inossidabile garantiscono un'ottima qualità di taglio. Prezzo: 33,50 euro.

9. Ispirata al tema "zuppe", la linea *Souper à la française* di **Le Jacquard Français** si compone di asciugapiatti, asciugamani e grembiule in 100% cotone pettinato a fibra lunga. Proposto in tre varianti. Prezzo: a partire da 9,50 euro (asciugamano).

10. Per servire le zuppe, ecco la zuppiera *Augustea* (collezione Cesa 1882) e l'elegante mestolo di **Greggio**. In argento 925. Prezzo: dal rivenditore.



COTOLETTE & COSTOLETTE

NELLA LORO VERSIONE PIÙ CELEBRE, "ALLA MILANESE", LE COSTOLETTE DI VITELLO VENGONO IMPANATE E FRITTE IN BURRO CHIARIFICATO E SPUMEGGIANTE. QUI IL TEMA "ALLA MILANESE" È DECLINATO CON TAGLI, PANATURE E COTTURE DIVERSE. IL RISULTATO? PIATTI SORPRENDENTI DAI SAPORI SUBLIMI E IRRESISTIBILI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO PICCHERI (Le Officine del Gusto, Roma)
foto e styling di ELISA ANDREINI

Costate di fassona alla panatura integrale con insalata di broccolo romanesco e mandarino *(pag. 84)*

Costate di fassona alla panatura integrale con insalata di broccolo romanesco e mandarino

4 costate di fassona piemontese; 200 g di cavolo romanesco già mondato; 3 mandarini 1 ciuffetto di erbe aromatiche miste (rosmarino, mirto, prezzemolo, menta); 30 g di capperi dissalati; 40 g di pomodorini secchi; 1 costa di sedano; 2 carote; 1 porro; 1 bicchiere di vino rosso qualche fettina di pane integrale tostato; olio extravergine di oliva; sale grosso rosa dell'Himalaya
per la maionese: **1 uovo; 3 cucchiaini di zucchero di canna; 3 cucchiai di aceto di mele 300 ml di olio extravergine di oliva; sale**

1 FATE MARINARE

Disponete le costate in una terrina, bagnatele con il vino e lasciatele marinare per circa 2 ore.

2 PREPARATE LA PANATURA...

Lavate e mondate gli odori. Tagliateli grossolanamente e raccoglieteli in un mixer da cucina; unite i pomodorini secchi, i capperi e le erbe aromatiche, e frullate fino a ottenere un trito. Frullate grossolanamente il pane integrale e miscelatelo al composto

3 ...PANATE E PREMETE

Trascorso il tempo di marinatura, scolate le costate e passatele nel trito, premendo bene in modo che la panatura aderisca perfettamente. Disponetele in una terrina e trasferite in frigorifero per una notte.

4

CONDITE E INFORNATE
Trascorso il tempo di riposo, sistematele in una pirofila, foderata con carta forno, conditele con un filo di olio e fatele cuocere a 180 °C per circa mezz'ora, girandole a metà cottura.

5

PREPARATE L'INSALATA
Mondate il cavolo e dividetelo in piccole cimette. Raccoglietele in un'insalatiera, unite gli spicchi di mandarino e condite con un filo di olio e un pizzico di sale dell'Himalaya.

6

PER LA MAIONESE: TUTTO NEL MIXER...
Sgusciate l'uovo nel bicchiere del mixer con l'aceto, un pizzico di sale e lo zucchero di canna…

7

...DOPODICHÉ SI FRULLA!
…e iniziate a frullare versando a filo l'olio fino a ottenere una maionese della giusta consistenza. Una volta cotte, sfornate le costate, impiattatele e servitele con l'insalata di broccolo romanesco, condita con un po' di maionese.

Costolette di agnello in panatura croccante con carpaccio di finocchi

Ingredienti (per 4 persone)

8 costolette di agnello Zakel già scalzate
300 g di finocchi
3 arance
mandorle di Avola già sgusciate
pistacchi di Bronte già sgusciati
miele di acacia
olio extravergine di oliva
sale dolce di Cervia
pepe di Sarawak

Preparazione

1. Battete delicatamente le costolette di agnello con un batticarne, facendo attenzione a non colpire l'osso; con un pennello da cucina spalmate l'intera superficie con un po' di miele. Lavate accuratamente le arance e grattugiate la scorza di una, facendo attenzione a non prelevare la parte bianca amara.

2. In un mixer da cucina raccogliete 2 cucchiai di pistacchi e 2 di mandorle, e frullate fino a ottenere un composto grossolano. Unite la scorza di arancia e un pizzico di sale, e mescolate. Passate le costolette nel trito ottenuto e premete bene per farle aderire.

3. Pelate al vivo le arance e tagliatele a spicchi; mondate i finocchi, sciacquateli e tagliateli a fettine sottili. Raccogliete tutto in una ciotola, condite con un pizzico di sale, di pepe e un filo di olio. Mescolate e tenete da parte.

4. In una padella fate scaldare un filo di olio. Quando sarà ben caldo, disponete le costolette e fatele cuocere 5 minuti per lato su fiamma media. Levate, accompagnate le costolette con il carpaccio di finocchi, completate con un filo di olio e una macinata di pepe, e servite.

Costolette di arista alla panatura di nocciole e porcini con purè di zucca e topinambur

Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di arista di suino brado
100 g di pangrattato ai 5 cereali
50 g di nocciole già sgusciate; 30 g di porcini secchi
2 patate; 2 uova; 1 fetta di zucca già mondata
2 topinambur già pelati; 2 amaretti; 1 cipolla
100 g di parmigiano grattugiato ; 2 foglie di salvia; burro di panna fresca
olio di semi di girasole; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Lessate le patate in acqua bollente e salata per circa 40 minuti. Nel frattempo in una casseruola fate sciogliere una noce di burro con 2 cucchiai di olio; unite la salvia e la cipolla, tritata finemente, e lasciate appassire per qualche minuto.

2. Quando la cipolla sarà diventata trasparente, aggiungete la zucca e il topinambur, tagliati a dadini, salate, pepate e versate un filo di acqua. Incoperchiate e lasciate cuocere per una decina di minuti, quindi eliminate la salvia.

3. Trascorso il tempo di cottura delle patate, scolatele, sbucciatele e schiacciatele insieme alla zucca e al topinambur; raccogliete il composto in una casseruola, unite gli amaretti tritati e una noce di burro, e fate cuocere su fiamma bassa fino a ottenere un purè ben addensato. Incorporate infine il parmigiano.

4. Frullate i porcini secchi insieme alle nocciole, quindi unite il pangrattato e miscelate. Sbattete le uova con un pizzico di sale e di pepe; passate le fette di arista prima nelle uova e poi nel pangrattato, premendo bene per farla aderire. Friggetele in olio di semi ben caldo e, quando saranno ben dorate e croccanti, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Impiattate le costolette, accompagnate con il purè e servite.

Cotolette di pollo con panatura di corn flakes e crema di broccoli

Ingredienti
(per 4 persone)

4 cosce di pollo ruspante
200 g di corn flakes; 2 uova
1 kg di broccoli
100 g di parmigiano grattugiato
100 ml di panna
olio extravergine di oliva
sale e pepe

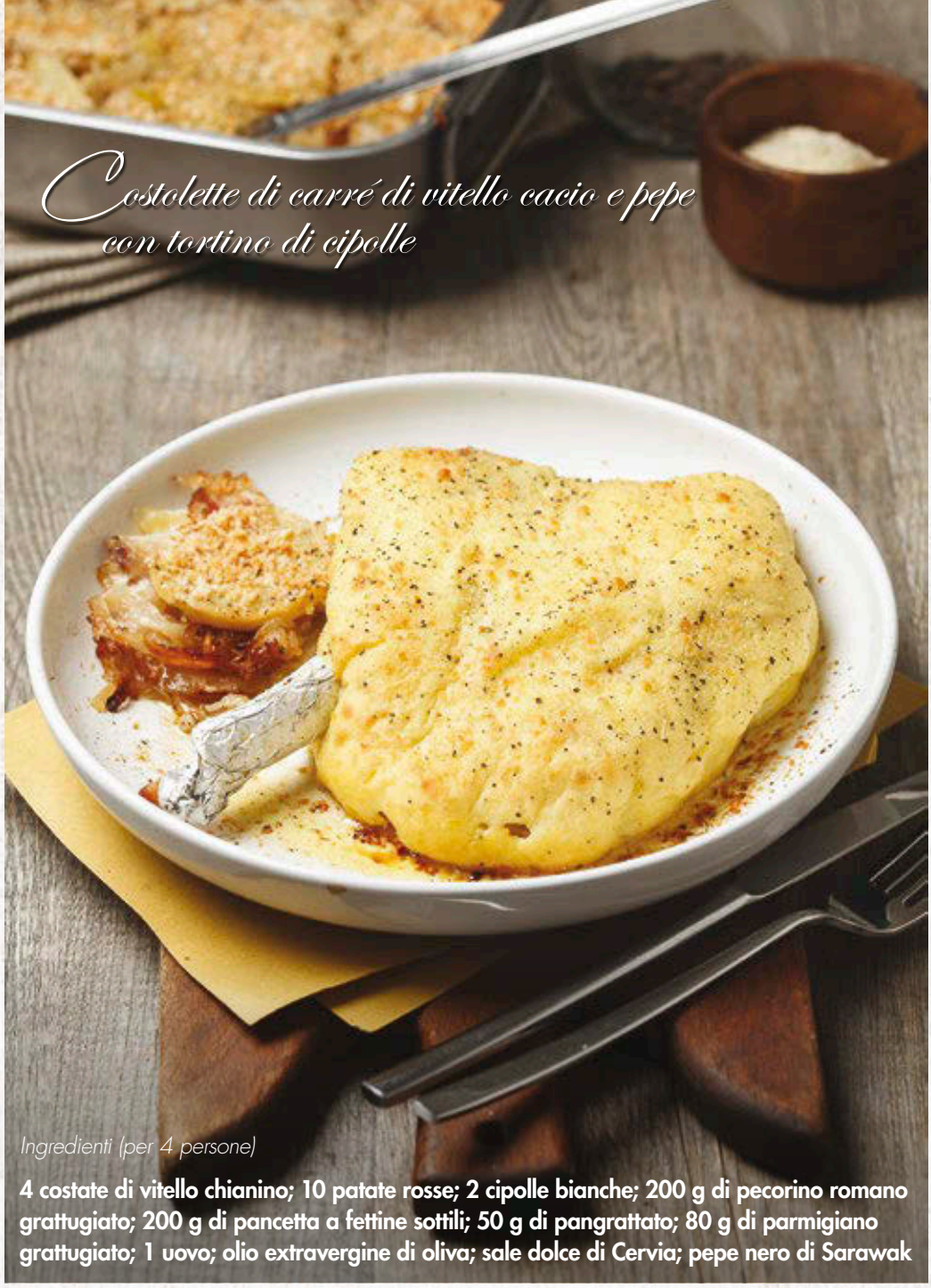
Preparazione

1. Prendete le cosce di pollo e incidete la carne in corrispondenza dell'osso, scalzatelo lasciandolo attaccato all'estremità e aprite la carne formando una fetta uniforme. Con un batticarne battete delicatamente la carne.

2. Sbattete le uova con un pizzico di sale e di pepe; passate le fette di pollo nelle uova sbattute e poi nei corn flakes, premendo bene per far aderire la panatura. Coprite l'osso con la carta alluminio e disponete le cotolette in una teglia da forno. Condite con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 20 minuti.

3. Mondate i broccoli, sciacquateli e divideteli in cimette. Lessateli in acqua bollente e salata per circa 15 minuti, quindi scolateli e raccoglieteli nel bicchiere del mixer. Versate un mestolo di acqua di cottura e frullate. Aggiungete la panna e il parmigiano grattugiato, e frullate ancora fino a ottenere una crema omogenea.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le costolette e accompagnate con la crema di broccoli. Pepate e servite.



Costolette di carré di vitello cacio e pepe con tortino di cipolle

Ingredienti (per 4 persone)

4 costate di vitello chianino; 10 patate rosse; 2 cipolle bianche; 200 g di pecorino romano grattugiato; 200 g di pancetta a fettine sottili; 50 g di pangrattato; 80 g di parmigiano grattugiato; 1 uovo; olio extravergine di oliva; sale dolce di Cervia; pepe nero di Sarawak

Preparazione

1. Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette non troppo sottili; raccoglietele in una padella con un filo di olio e un goccio di acqua, fate stufare su fiamma dolce. Quando le cipolle saranno diventate quasi trasparenti, spegnete e profumate con una macinata di pepe.

2. Sbucciate 5 patate e tagliatele a fette di circa 1/2 cm; disponetene uno strato in una pirofila e condite con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Coprite con le fettine di pancetta e le cipolle, e fate un ultimo strato di patate. Cospargete con il parmigiano, miscelato con un po' di pangrattato e un filo di olio, e profumate con una macinata di pepe. Infornate a 150 °C per circa 30-40 minuti.

3. Lessate le patate restanti in acqua bollente e salata, quindi scolatele, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate. Unite il pecorino, l'uovo, il pangrattato restante e un pizzico di sale e di pepe, e mescolate accuratamente.

4. Spennellate le costate con un filo di olio e fatevi aderire il composto ottenuto. Coprite l'estremità delle costate con la carta alluminio e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e impiattate. Accompagnate con il tortino di cipolla e servite.

Costolette di suino al gorgonzola con panatura di taralli e flan al radicchio

Ingredienti (per 4 persone)

8 costolette di suino di cinta senese; 200 g di gorgonzola dolce 300 g di taralli; 600 g di radicchio; 3 uova; 2 scalogni; 80 g di parmigiano 100 g di crema di latte; 1/2 bicchiere di vino rosso; pangrattato burro di pannafresca; olio di semi di girasole; olio extravergine di oliva sale grosso rosa dell'Himalaya; pepe

Preparazione

1. Mondate il radicchio, sciacquatelo accuratamente e tagliatelo a listerelle. Tritate finemente gli scalogni e fateli appassire in padella con un filo di olio, quindi aggiungete il radicchio e fate insaporire per 5 minuti. Sfumate con il vino e proseguite la cottura per altri 10-15 minuti.

2. Trascorso questo tempo, prelevate due terzi del radicchio, raccoglietelo in un mixer da cucina e frullate per bene. Sbattete 2 uova con la crema di latte, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale e di pepe. Aggiungete il radicchio frullato e amalgamate.

3. Imburrate gli stampini e spolverizzateli con il pangrattato. Distribuite il composto ottenuto e mettete al centro un po' di radicchio tenuto da parte e un cubetto di gorgonzola. Trasferite i flan in una teglia e fateli cuocere a bagnomaria a 180 °C per circa 30 minuti.

4. Praticate un taglio lungo le costolette fino a ottenere una sorta di tasca; farcite l'interno con un pezzetto di gorgonzola, fate aderire bene le estremità e passatele nell'uovo restante, leggermente sbattuto, e poi nei taralli, sbriciolati grossolanamente.

5. Friggete le costolette in olio di semi ben caldo e, quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Accompagnate le costolette con il flan, completate con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe, e servite.

W il pollo!
BUONO // SANO // ITALIANO

APPASSIONATI DI POLLO? ECCO IL BLOG DEDICATO A VOI!

Piace ai giovani e alle donne, è versatile e cittadino del mondo, ma anche protagonista della tradizione e della cucina della nonna. Da sempre re della tavola domenicale, il pollo è anche la scelta versatile, leggera e gustosa per 46 milioni di italiani. E proprio ai Chicken Lovers è dedicato il blog **W Il Pollo**: tante ricette, curiosità e consigli per preparare al meglio un prodotto così amato. Dalle soluzioni creative offerte dai migliori chef italiani, alle proposte dai tanti food blogger che animano la cucina virtuale del blog, fino ai suggerimenti e ai commenti degli esperti di nutrizione.

SCOPRI TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE SUL POLLO SU WWW.VIVAILPOLLO.IT

EXIT POLL(O)

STUFI DEL SOLITO PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA? ECCOVI ACCONTENTATI. CINQUE RICETTE, UNA PIÙ STUZZICANTE E SEMPLICE DELL'ALTRA, IN CUI IL VERSATILE E GUSTOSO VOLATILE È PROTAGONISTA INDISCUSSO

a cura della redazione - foto e styling di ELISA ANDREINI e TANIA MATTIELLO

Pollo croccante alle olive taggiasche *(pag. 92)*

Pollo arrosto con crumble di pomodori alle erbe aromatiche

(pag. 92)

Pollo croccante alle olive taggiasche

Ingredienti (per 4 persone)

1 pollo da circa 1,4 kg
50 g di olive taggiasche già snocciolate
2 limoni
2-3 scalogni
1 rametto di timo
miele di acacia
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate il pollo in quattro pezzi. Scaldate leggermente 4-5 cucchiai di miele, per renderlo fluido. Spennellatelo bene sui pezzi di pollo, mettendolo anche tra pelle e carne. Tagliate a spicchi gli scalogni. Lavate 1 limone e tagliatelo a fette sottili.

2. Foderate una teglia con carta forno, ungete con un filo di olio e distribuite sul fondo qualche fettina di limone. Aggiungete i pezzi di pollo, gli scalogni e le olive, spruzzate la carne con il succo del limone rimasto, salate e pepate.

3. Distribuite sui pezzi di pollo qualche altra fettina di limone, profumate con una macinata di pepe e con il rametto di timo spezzettato; infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 1 ora, o comunque finché il pollo risulterà ben dorato e croccante. Levate, portate in tavola e servite.

Pollo arrosto con crumble di pomodori alle erbe aromatiche

Ingredienti (per 4 persone)

1 pollo da circa 1,2 kg
25-30 pomodorini
2 mazzetti aromatici (timo, rosmarino, origano e maggiorana)
50 g di pane casereccio
50 g di pinoli già pelati
1 cucchiaio di capperi sotto sale
1/2 limone
1 spicchio di aglio
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate a metà i pomodorini. Sbriciolate grossolanamente la mollica di pane e tritate grossolanamente i pinoli. Lavate, asciugate e tritate i capperi. Raccogliete le briciole di pane in una ciotola, unite i pinoli e i capperi, e 1 mazzetto aromatico tritato, condite con un filo di olio e mescolate.

2. Tritate l'aglio e l'altro mazzetto aromatico, e raccogliete il trito in una ciotola. Aggiungete un filo di olio e una noce di burro, salate, pepate e amalgamate. Inserite un po' del composto preparato all'interno del pollo, aggiungete il 1/2 limone, sbucciato, massaggiate il pollo con il composto rimasto, quindi legatelo per mantenerlo in forma.

3. Foderate una teglia con carta forno. Disponete i pomodorini con la parte tagliata verso l'alto e spolverizzateli con il composto bricioloso preparato. Aggiungete il pollo, mettete in forno già caldo a 140 °C e fate cuocere per circa 1 ora. Levate, girate il pollo e rimettete in forno per un'altra ora. Trascorso il tempo, levate, portate in tavola e servite.

Pollo allo speck con ricotta di bufala e pomodori secchi

Ingredienti (per 4 persone)

2 petti di pollo con la pelle
4-5 pomodori secchi sott'olio
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
2 rametti di origano
100 g di ricotta di bufala
1 limone
8 fette di speck
500 g di patate novelle
olio extravergine di oliva
fleur de sel
sale e pepe

Preparazione

1. Scolate i pomodori secchi e tritateli grossolanamente. Sfogliate e tritate 1 rametto di timo, 1 rametto di origano e 1 rametto di rosmarino. Scolate la ricotta dal siero, passatela al setaccio e raccoglietela in una ciotola. Unite il trito di pomodori e quello di erbe, e mescolate. Regolate di sale, profumate con un po' di scorza di limone grattugiata e una macinata di pepe, e amalgamate ancora.

2. Tagliate a metà le patate novelle, raccoglietele in una pirofila e irrorate con un filo di olio. Condite con un pizzico di fleur de sel, profumate con le erbe aromatiche rimaste, spezzettate, mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per 15-20 minuti.

3. Pulite i petti di pollo, eliminando eventuali nervetti e ossicini. Togliete i filetti (che utilizzerete per altre preparazioni) e tagliate i petti di pollo a metà. Praticate un'incisione di circa 4 cm sul lato lungo di ogni parte. Farcite con il ripieno preparato e avvolgete ogni parte in un paio di fette di speck.

4. Scaldate un filo di olio in una padella, unite il pollo e fate rosolare in modo uniforme per qualche minuto. Levate, trasferite il pollo nella pirofila con le patate, rimettete in forno e fate cuocere per 15-20 minuti. Levate, portate in tavola e servite.

Pollo allo speck con ricotta di bufala e pomodori secchi

Pollo ai friggitelli cipolle rosse caramellate e olive

Ingredienti (per 4 persone)

1 pollo da circa 1,4 kg
15-20 friggitelli
20 olive nere
2 bicchieri di vino bianco
1 spicchio di aglio
3-4 cipolle rosse
1 rametto di origano
zucchero di canna
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate ed eliminate il picciolo ai friggitelli. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio, schiacciato. Eliminate quest'ultimo, unite i friggitelli e fateli insaporire a fuoco vivace, girandoli ogni tanto. Levate e tenete da parte.

2. Tagliate il pollo in otto parti. Versate un filo di olio in un tegame di coccio. Unite il pollo a pezzi e fate rosolare. Sfumate con metà vino, aggiungete i friggitelli e le olive, salate, profumate con pepe e origano tritato, incoperchiate e fate cuocere per circa mezz'ora.

3. Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi. Scaldate un filo di olio in una casseruola con una noce di burro. Unite le cipolle e fate appassire per qualche minuto. Bagnate con il vino bianco rimasto e fate sfumare. Aggiungete 2 cucchiai di zucchero di canna, incoperchiate e fate caramellare, mescolando ogni tanto.

4. Una volta caramellate, aggiungete le cipolle al pollo e friggitelli, mescolate e lasciate insaporire per un paio di minuti a fuoco vivace. Portate in tavola e servite.

Pollo al rosmarino con riduzione al ribes

Ingredienti (per 6 persone)

1 pollo da 1,5 kg
150 g di gelatina di ribes
10 rametti di rosmarino
3 spicchi di aglio
50 g di burro
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

1. Versate la gelatina di ribes in una casseruola. Unite gli aghi di 3 rametti di rosmarino e un cucchiaio di aceto balsamico, mescolate e fate cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti.

2. Tagliate il pollo in pezzi, raccoglieteli in una pirofila con il burro a pezzetti. Condite con un filo di olio e un pizzico di sale, e profumate con una macinata di pepe. Aggiungete l'aglio intero, schiacciato, e i rametti di rosmarino rimasti.

3. Completate con la riduzione al ribes, mettete in forno già caldo a 210 °C e fate cuocere per 30 minuti circa (girate i pezzi almeno una volta in cottura). Levate, portate in tavola e servite.

LE VOSTRE RICETTE LE VOSTRE *STORIE*

LE RICETTE PIÙ BUONE DI *CHICKENCHEFCERCASI*, IL CONTEST DEI *CHICKEN LOVERS* IN COLLABORAZIONE CON IL BLOG *W IL POLLO*. SELEZIONATE PER VOI E VISTE IN TV

Bocconcini di pollo al frutto della passione con zenzero e curcuma

Ingredienti per 4 persone

400 g di petto di pollo
3 cucchiai di farina
2 cucchiai di curcuma
4 frutti della passione
1 noce di burro
1 rametto di rosmarino
1 cm di zenzero fresco
1/2 bicchierino di cognac
pepe rosa in grani
sale

Preparazione

Tagliate il petto di pollo in bocconcini e passateli in una terrina dove sono state mescolate la farina e la curcuma. Infarinateli bene e metteteli da parte togliendo l'eventuale eccesso di polveri.

Tagliate a metà i frutti della passione e raccogliete succo e semi in una ciotola. Frullate leggermente con un mixer per staccare completamente la polpa dai semi e poi filtrate il tutto con un colino.

In un tegame fate sciogliere una noce di burro con un rametto di rosmarino. Rosolate i bocconcini di pollo e sfumate con il cognac; portate a termine la cottura. Aggiungete lo zenzero grattugiato e il succo dei frutti della passione. Lasciate insaporire bene e aggiustate di sale e di pepe.

Serviteli ben caldi direttamente nei gusci dei frutti ormai vuoti, decorati con un rametto di rosmarino e qualche grano di pepe rosa.

BARBARA CIORBA

CATEGORIA
NEOSPOSI CHE ASPETTANO I SUOCERI A CENA

Crostatine rosse e verdi

Ingredienti per 8 crostatine

1 confezione di pasta brisée
1 uovo per spennellare

per il pollo

250 g di petto di pollo
1/2 cipolla rossa
farina
curcuma
acqua (o birra)
sale
pepe bianco
olio extravergine di oliva

per il ripieno rosso

1 cipolla rossa
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaio di aceto balsamico
olio extravergine di oliva

per il ripieno verde

1 broccoletto
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

Una ricetta semplice ma molto gustosa e soprattutto divertente, sia per il papà sia per i bambini. Le crostatine proposte sono due, ma ogni papà può sbizzarrirsi a cambiarne il ripieno mentre i suoi bimbi si dilettano a fare le striscioline per decorare le crostatine. E se a cena ci sono degli adulti… facilissimo! Si cambia il ripieno e il piatto accontenta tutti i palati.

Acceso il forno alla temperatura indicata nelle istruzioni riportate sulla confezione della pasta brisée (mamme massaie potrebbero anche cimentarsi nella preparazione della pasta, ma i tempi chiaramente cambiano…), si prepara il pollo: tagliatelo a cubetti piccolini, salatelo con moderazione e infarinatelo, avendo cura di rimuovere la farina in accesso utilizzando un setaccino.
In una padella antiaderente mettete un po' di olio extravergine di oliva e la cipolla tritata finemente, che lasciate appassire a fuoco medio. Versate quindi il pollo, fatelo rosolare leggermente e sfumate poi con la birra (o con l'acqua se volete evitare l'alcol), per mantenere morbido il pollo e soprattutto per creare la cremina che lo rende tanto succulento. Aggiungete la curcuma, aggiustate di sale e di pepe, se necessario, e portate a cottura. Lasciate raffreddare.

A questo punto il ripieno di cipolla rossa: una volta tagliata a fettine, mettetela in padella con un po' di olio extravergine di oliva, aggiungete lo zucchero di canna, l'aceto balsamico, un pizzico di sale e acqua per ammorbidirla. Le dosi di zucchero e aceto balsamico sono approssimative perché dipende dal prodotto che si sceglie di utilizzare. Il risultato deve essere una cipolla dolce con un retrogusto acidulo dato dall'aceto balsamico. Lasciate raffreddare.

Infine i broccoletti: sbollentateli in acqua salata e ripassateli in padella con olio e aglio. Togliete quest'ultimo prima di frullare o schiacciare con una forchetta al fine di ottenere una crema. Lasciate raffreddare.

Componete quindi le crostatine: ritagliate dei dischi,

appoggiateli sugli stampini, riempiteli con uno strato di pollo accuratamente condito della sua cremina e uno strato di cipolla caramellata o di crema di broccoletti.

Completate con delle striscioline di pasta brisée, cuocete per 15-20 minuti (controllare le istruzioni sulla confezione della pasta brisée) e servite dopo averle fatte riposare qualche minuto.

La ricetta, seppur elaborata, è molto leggera. Per farla più succulenta – ma anche meno adatta ai bambini – si può sempre aggiungere della besciamella, del formaggio ai broccoli, dell'uovo… o anche solo tanta passione.

CATEGORIA
PAPÀ AI FORNELLI

Tortillas di pollo satay

Ingredienti per 4 persone:

400 g di petto di pollo
4 tortillas ai cereali
2 cucchiai di salsa di soia
1 mazzetto di aneto
zucchero
sale e pepe

per l'insalata
150 g di cavoletti di Bruxelles
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la salsa satay
4 cucchiai di burro di arachidi
100 g di latte di cocco
50 g di acqua
1 cucchiaio di salsa di soia
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di zenzero grattuggiato
1 peperoncino fresco (o più a piacere)
1 spicchio di aglio
1/2 scalogno

Preparazione

Tagliate il petto di pollo a fette. Poi mettetelo in una ciotola e conditelo con la salsa di soia, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e una macinata di pepe fresco. Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e lasciate marinare la carne in frigorifero per mezz'oretta.

Nel frattempo preparate la salsa satay. Versate 2 cucchiai di olio in un pentolino, aggiungete lo zenzero grattugiato, l'aglio, lo scalogno e il peperoncino tritati. Soffriggete il tutto per 2-3 minuti fino a quando lo scalogno non si sarà ammorbidito. Poi aggiungete il burro di arachidi e mescolate per farlo sciogliere.
Una volta sciolto il burro di arachidi, unite la salsa di soia, il latte di cocco e l'acqua. Mescolate e cuocete la salsa per qualche minuto fino a quando non comincerà ad addensarsi.

Mondate e lavate i cavoletti di Bruxelles. Sfogliateli o tagliateli sottilmente a piacere. Conditeli con sale, pepe, un po' di aceto balsamico e dell'olio.

Scaldate una bistecchiera o una griglia su fuoco medio-alto e cuocete il pollo 2 minuti per lato o finché non sarà ben cotto. Una volta cotto il pollo, tagliatelo a bocconcini.

Farcite le tortillas adagiando su ciascuna un po' d'insalata di cavoletti, il pollo grigliato, la salsa satay e una spolverizzata di aneto tritato.

CATEGORIA
STUDENTE

Pollo alla birra con nocciole

Ingredienti (per una persona)

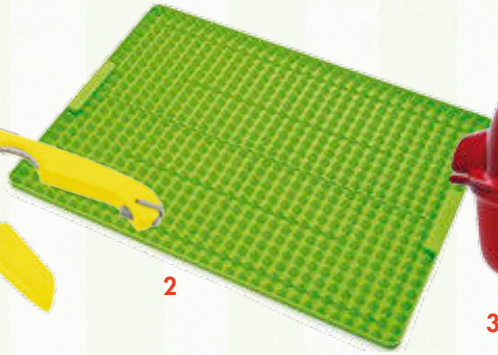
100 g di bocconcini di pollo
20 g di nocciole già sgusciate
15 ml di birra scura
1 cucchiaio di olio di semi

per l'insalata di radicchio
1 mela verde granny smith
100 g di radicchio
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

Tritate in modo grossolano le nocciole e passatevi i bocconcini di pollo. Scaldate una padella con l'olio di semi e fate soffriggere a fiamma alta i bocconcini di pollo. Sfumate con la birra e abbassate la fiamma. Coprite e fate cuocere a fuoco moderato per una decina di minuti. Se si asciugasse troppo velocemente, aggiungete un dito di acqua.
Nel frattempo preparate l'insalata: tagliate finemente il radicchio, mondatelo e mettetelo in un piatto. Unite la mela tagliata a tocchetti e condite con olio e sale.
Servite il pollo alla birra con nocciole caldo insieme all'insalata.

CATEGORIA
SINGLE



A TUTTO POLLO!

ARROSTO, AL BARBECUE, IN PADELLA… CON IL POLLO CI SI PUÒ DAVVERO SBIZZARRIRE! A PATTO DI UTILIZZARE GLI STRUMENTI DI COTTURA PIÙ ADEGUATI

di EMANUELA BIANCONI

1. Il trinciapollo è Indispensabile per tagliare le sue carni, il trinciapollo di **Tescoma** è realizzato in acciaio inox di altissima qualità. Con impugnature in plastica resistente. Prezzo: 11,90 euro.

2. *Crispy Mat* di **Silikomart** è il nuovo tappeto antiaderente della linea Pratika: realizzato in silicone 100% made in Italy, è ideale per cuocere piatti croccanti, gustosi ma leggeri. Prezzo: 14,90 euro.

3. Grazie alla particolare forma, che permette la diffusione omogenea del calore, il *Cuoci pollo* di **Emile Henry** consente di realizzare un pollo arrosto perfettamente dorato fuori e morbido all'interno… senza sporcare il forno! Prezzo: 99 euro.

4. Dai colori tenui e delicati, l'asciugapiatti *À la Ferme* di **Le Jacquard Français** è in cotone pettinato a fibra lunga. Disponibile in tre varianti: bruyères, chardon, seigle. Prezzo: 14,90 euro.

5. Il pollo arrosto? Ottimo se di tanto in tanto viene unto con un'emulsione di olio, limone e rosmarino. Indispensabile il set di **Maiuguali** con casseruola e pennello. In acciaio e silicone. Prezzo: 16,50 euro.

6. Per insaporire brodi, sughi e carni, odori e aromi vengono racchiusi nella palla di rete e immersi nel liquido di cottura, sprigionando così tutto il loro aroma. Di **Ipac**. Prezzo: 6 euro.

7. Per realizzare un *coq au vin* a regola d'arte, *b.double* di **Berndes** si compone di due elementi: una padella e un tegame a due manici. Sovrapposti, danno forma a una rostiera ideale per cotture lente e prolungate. In alluminio extra-spessore. Prezzo: 199 euro.

8. Per girare il pollo durante la cottura al barbecue, ecco la pinza e la spatola di **Maiuguali**. In acciaio inox. Prezzo: 7,50 euro (pinza) e 9 euro (spatola).

9. Fa parte della collezione Sapore & Benessere la tajine di **Wald**. Realizzata in argilla, non si graffia e non assorbe né odori né liquidi. Perfetta per realizzare la tajine di pollo con verdure, tipica ricetta marocchina. Prezzo: 117,65 euro.

10. Per preparare deliziosi bocconcini di pollo fritti, ecco il set di **Tescoma**: i tre recipienti, provvisti di un fondo antiscivolo, sono agganciabili l'un l'altro e servono per passare gli alimenti nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Prezzo: 23,90 euro.

IN LIBRERIA

SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

PATATE A SORPRESA

LE PATATE COME NON LE AVETE MAI VISTE (E GUSTATE) PRIMA. VERSATILI E DAL SAPORE DELICATO, INTERPRETANO AL MEGLIO SEI RICETTE STUZZICANTI E DIVERTENTI. COMPLETATE DA GUSTOSE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO, SONO PERFETTE DA SERVIRE COME SFIZIOSO *APPETIZER*

a cura della redazione; ricette e foto di SILVIA CENSI

Roselline di patate

Ingredienti (per 4 persone)

4 patate
qualche rametto di timo
burro
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate le patate, sbucciatele e, aiutandovi con una mandolina, tagliatele a fettine sottili; raccoglietele in una ciotola con acqua fredda e lasciatele riposare per circa 20 minuti. Arrotolate la prima fettina su se stessa, così da formare il bocciolo. Partendo dalla fine della fetta, avvolgete una seconda fettina attorno al bocciolo. Proseguite in questo modo avvolgendo le fette attorno al bocciolo in modo da ottenere tanti petali.

2. Realizzate le altre roselline e sistematele negli stampini monoporzione, rivestiti con carta forno. Condite con un pizzico di sale e di pepe, cospargete con qualche pezzetto di burro e infornate a 200 °C per circa 25-30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate, sformate le roselline e adagiatele nelle cocotte. Guarnite con un po' di timo, sfogliato, portate in tavola e servite.

Crocchette con salsa messicana

(pag. 104)

Patatine fritte con ketchup

(pag. 104)

Crocchette con salsa messicana

Ingredienti (per 4 persone)

450 g di patate
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
2 uova
pangrattato
olio di semi di arachide
sale e pepe

vi serve inoltre
salsa messicana piccante

Preparazione

1. Sbucciate le patate e lessatele in abbondante acqua leggermente salata, quindi scolatele e schiacciatele con uno schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola. Incorporate il parmigiano, 1 uovo e 2 cucchiai di pangrattato.

2. Aggiustate di sale, profumate con una macinata di pepe e realizzate tanti bastoncini di circa 2 cm di diametro. Passate le crocchette ottenute nell'uovo restante, leggermente sbattuto, e poi nel pangrattato. Disponetele su un vassoio e fatele riposare in frigorifero per 15 minuti.

3. Trascorso questo tempo, scaldate abbondante olio in una padella e friggetevi le crocchette, immergendone poche alla volta. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Accompagnate con la salsa messicana, messa in una ciotolina a parte, e servite.

Patatine fritte con ketchup

Ingredienti (per 4 persone)

700 g di patate
olio di semi di arachide
sale

vi serve inoltre
ketchup

Preparazione

1. Lavate le patate e sbucciatele, quindi, utilizzando l'affettatore per verdure ondulato, tagliatele a bastoncini di circa 1 cm di spessore. Raccoglieteli in una ciotola con acqua fredda e fate riposare per circa 20 minuti.

2. Trascorso questo tempo, scolate i bastoncini e fateli asciugare su un canovaccio. In una casseruola dai bordi alti scaldate abbondante olio di semi e friggetevi i bastoncini di patata.

3. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Condite con in pizzico di sale, accompagnate con il ketchup, messo in una ciotolina a parte, e servite.

Spaghetti fritti

Ingredienti (per 4 persone)

3-4 patate di medie dimensioni
1 ciuffo di prezzemolo
olio di semi di arachide
sale in fiocchi

Preparazione

1. Lavate le patate e sbucciatele, quindi con l'apposito strumento ricavate tanti spaghetti. Raccoglieteli in una ciotola con acqua fredda e fateli riposare per 20 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, scolateli e asciugateli con carta assorbente da cucina. Scaldate abbondante olio in una padella capiente, immergete gli spaghetti, pochi alla volta, e friggeteli.

3. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Distribuiteli nelle ciotoline individuali, spolverizzateli con un pizzico di sale e un po' di prezzemolo tritato, e servite.

Potato rings con maionese

Ingredienti (per 4 persone)

3 patate
110 ml di birra fredda
100 g di farina
1 albume
olio di semi di arachide
sale e pepe

vi serve inoltre
maionese

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete la birra, la farina e l'albume; condite con un pizzico di sale, profumate con una macinata di pepe e mescolate con una frusta fino a ottenere una pastella fluida e omogenea. Coprite, trasferite in frigorifero e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottili. Con un coppapasta tondo più piccolo del diametro delle patate ritagliate al centro le fettine, così da ottenere tanti anelli. Metteteli in ammollo in acqua fredda per almeno 20 minuti.

3. Trascorso questo tempo, scolate gli anelli di patata, asciugateli per bene e poi immergeteli, uno alla volta, nella pastella. Friggeteli in abbondante olio di semi ben caldo e, quando saranno ben dorati e croccanti, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Accompagnate con la maionese, messa in una ciotolina a parte, e servite.

Maionese

Nel bicchiere di un mixer raccogliete 3 tuorli, un pizzico di sale e di pepe, e qualche goccia di succo di limone (o di aceto). Iniziate a frullate versando a filo 5 dl di olio fino a ottenere una maionese densa e omogenea.

Patate al forno con rosmarino

Ingredienti (per 4 persone)

6 patate piccole
qualche rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate accuratamente le patate, quindi con un coltello incidetele in superficie, partendo dal bordo e facendo tanti tagli ravvicinati che arrivino almeno fino a metà patata.

2. Condite le patate con un pizzico di sale e riempite le incisioni con i rametti di rosmarino. Disponete le patate in una teglia da forno, conditele con un filo di olio e infornatele a 200 °C per circa 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e distribuite nei piatti da portata. Profumate con una macinata abbondante di pepe e servite.

FOCACCERIA RUSTICANA

SEI IMPASTI DIFFERENTI, TUTTI REALIZZATI CON FARINE INTEGRALI E "ALTERNATIVE", DANNO FORMA A FOCACCE RUSTICHE MORBIDE, FRAGRANTI E PERFETTAMENTE ALVEOLATE. PROPOSTE CON FARCITURE GOLOSISSIME, SONO TUTTE A FIRMA DEL MAESTRO GANDINO

a cura della redazione; ricette di GIOVANNI GANDINO
foto di RAFFAELLA CAUCCI

Focaccia integrale (pag. 111)

*Giovanni Gandino è maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). Potete scrivergli contattandolo sulla sua pagina Facebook o all'indirizzo e-mail elianto74@yahoo.it

Focaccia polentona

(pag. 111)

Focaccia ai ceci "in contrasto"

Focaccia integrale

Ingredienti

600 g di farina (220 W)
400 g di farina integrale
650 g di acqua
5 g di lievito di birra secco
60 g di olio extravergine di oliva; 25 g di sale

vi serve inoltre
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Disponete le farine a fontana, unite al centro il lievito di birra, ben sbriciolato, versate l'acqua fredda e impastate. Appena la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete l'olio e infine il sale, e impastate ancora fino a ottenere un composto morbido, profumato e ben amalgamato. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 40 minuti.

2. Ungete con un filo di olio una teglia, distribuite l'impasto e stendetelo delicatamente, cercando di portarlo verso i bordi e facendo attenzione a non tirare troppo. Quando la focaccia sarà ben stesa, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per altri 30 minuti. Nel frattempo preparate un'emulsione con 1/3 di acqua e 2/3 di olio, ben mescolati; irrorate la superficie con l'emulsione e formate tanti buchi esercitando una leggera pressione con i polpastrelli.

3. Infornate a 190 °C con forno ventilato e fate cuocere per una trentina di minuti, facendo attenzione che la focaccia assuma un color nocciola chiaro. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate intiepidire. Farcite a piacere e servite.

Focaccia polentona

Ingredienti

700 g di farina (220 W)
300 g di farina integrale di mais
650 g di acqua
7 g di lievito di birra secco
60 g di olio extravergine di oliva
25 g di sale

vi servono inoltre
200 g di gorgonzola
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Disponete le farine a fontana, unite al centro il lievito di birra, ben sbriciolato, versate l'acqua fredda e impastate. Appena la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete l'olio e infine il sale, e impastate ancora fino a ottenere un composto morbido, profumato e ben amalgamato. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 40 minuti.

2. Ungete con un filo di olio una teglia, distribuite l'impasto e stendetelo delicatamente, cercando di portarlo verso i bordi e facendo attenzione a non tirare troppo. Quando la focaccia sarà ben stesa, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per altri 30 minuti.

3. Tagliate delle fettine di gorgonzola e distribuitele sulla focaccia, quindi infornate a 190 °C con forno ventilato e fate cuocere per una trentina di minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, condite con un filo di olio a crudo e servite.

Focaccia ai ceci "in contrasto"

Ingredienti

1 kg di farina (220 W)
200 g di farina di ceci
600 g di acqua
5 g di lievito di birra secco
130 g di ceci già lessati
60 g di olio extravergine di oliva
25 g di sale

vi servono inoltre
200 g di provola piccante
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Disponete le farine a fontana, unite al centro il lievito di birra, ben sbriciolato, versate l'acqua fredda e impastate. Appena la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete i ceci, ben sgocciolati, l'olio e infine il sale, e impastate ancora fino a ottenere un composto morbido, profumato e ben amalgamato. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 40 minuti.

2. Ungete con un filo di olio una teglia, distribuite l'impasto e stendetelo delicatamente, cercando di portarlo verso i bordi e facendo attenzione a non tirare troppo. Quando la focaccia sarà ben stesa, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per altri 30 minuti.

3. Tagliate a cubetti la provola piccante e distribuitela sulla focaccia, quindi infornate a 190 °C con forno ventilato e fate cuocere per una trentina di minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, condite con un filo di olio a crudo e servite.

! Accompagnate questa focaccia a un bicchiere di buon vino rosso.

Focaccia al farro proletaria
(pag. 114)

Focaccia alle castagne
con speck e cipolla
(pag. 114)

Focaccia al farro proletaria

Ingredienti

600 g di farina (220 W)
400 g di farina di farro integrale
600 g di acqua
5 g di lievito di birra secco
80 g di olio extravergine di oliva
25 g di sale

vi servono inoltre
olio extravergine di oliva
200 g di mortadella

Preparazione

1. Disponete le farine a fontana, unite il lievito di birra, sbriciolato, e l'acqua fredda, e impastate. Appena la farina avrà assorbito il liquido, unite l'olio e il sale, e lavorate ancora fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 40 minuti.

2. Ungete con un filo di olio una teglia, distribuite l'impasto e stendetelo delicatamente, cercando di portarlo verso i bordi e facendo attenzione a non tirare troppo. Infornate a 190 °C con forno ventilato e fate cuocere per una trentina di minuti. Quando la focaccia assumerà un colore nocciola chiaro, levate e fate raffreddare. Farcite con fettine di mortadella e servite.

Focaccia alle castagne con speck e cipolla

Ingredienti

800 g di farina (220 W)
200 g di farina di castagne
600 g di acqua
7 g di lievito di birra secco
60 g di olio extravergine di oliva
25 g di sale

vi servono inoltre
1 cipolla
200 g di speck
1 bicchiere di birra
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Disponete le farine a fontana, unite il lievito di birra, sbriciolato, e l'acqua fredda, e impastate. Appena la farina avrà assorbito il liquido, unite l'olio e il sale, e lavorate ancora fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 40 minuti.

2. Ungete con un filo di olio una teglia, distribuite l'impasto e stendetelo delicatamente, cercando di portarlo verso i bordi e facendo attenzione a non tirare troppo. Infornate a 190 °C con forno ventilato e fate cuocere per una trentina di minuti.

3. Nel frattempo in una padella fate rosolare la cipolla, tagliata a fettine sottili, con un filo di olio. Sfumate con la birra e fate saltare per qualche minuto, o comunque fino a quando il fondo si sarà ben asciugato.

4. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate intiepidire. Guarnite la superficie della focaccia con le fettine di speck e le cipolle saltate, e servite.

Focaccia di segale con belga e pancetta affumicata

Ingredienti

700 g di farina (220 W)
300 g di farina di segale integrale
600 g di acqua
7 g di lievito di birra secco
60 g di olio extravergine di oliva
25 g di sale

vi servono inoltre
2-3 cespi di insalata belga
200 g di pancetta affumicata
vino bianco
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Disponete le farine a fontana, unite al centro il lievito di birra, ben sbriciolato, versate l'acqua fredda e impastate. Appena la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete l'olio e infine il sale, e lavorate ancora fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 40 minuti.

2. Ungete con un filo di olio una teglia, distribuite l'impasto e stendetelo delicatamente, cercando di portarlo verso i bordi e facendo attenzione a non tirare troppo. Infornate a 190 °C con forno ventilato e fate cuocere per una trentina di minuti.

3. Nel frattempo tagliate a cubetti la pancetta affumicata e fatela rosolare in padella, sfumando con un goccio di vino bianco. Pulite e mondate l'insalata belga. Trascorso il tempo di cottura, sfornate la focaccia, farcitela con l'insalata e i cubetti di pancetta, e servite.

Focaccia di segale
con belga e pancetta affumicata

MATERA
PANE ARTE E *FANTASIA*

OGNI CITTÀ HA IL SUO SIMBOLO GASTRONOMICO: QUELLO DI MATERA È IL PANE, FREGIATO DEL MARCHIO EUROPEO DI TIPICITÀ TERRITORIALE. E, PROPRIO COME IL SUO PANE FRAGRANTE, QUESTA CITTÀ UNICA AL MONDO SI MOSTRA ALL'ESTERNO, CON I SUOI SASSI, DURA E ROCCIOSA, MA POI ALL'INTERNO SVELA, COME LA SUA MOLLICA, BELLEZZE E BONTÀ SEGRETE

testi e foto di MASSIMILIANO RELLA

1. Appena sfornato, il Pane di Matera del Panificio Cifarelli.
2. Veduta del Sasso Barisano, Matera.

Il profumo del pane riaccende la memoria su una storia di condivisione e forni collettivi. Ogni città ha il suo simbolo gastronomico: il vino nel Chianti, i limoni sfusati sulla Costiera Amalfitana, la pizza a Napoli. A Matera invece c'è un Pane Igp (Indicazione geografica protetta), marchio europeo riconosciuto a quelle specialità legate a un territorio circoscritto, fatte con metodo tradizionale e materie prime tracciabili e di qualità. Un pane che per secoli è stato alimento fondamentale nei Sassi: era cotto in forni collettivi e ogni famiglia lo preparava con un proprio lievito, quindi leggermente diverso di casa in casa. Oggi di questa tradizione in uso fino agli anni '50 rimane una forma prelibata, dalla crosta croccante e scura e la mollica morbida, preparata e cotta a legna quotidianamente da una rete di forni privati che aderiscono al Consorzio del Pane di Matera Igp (*vedi box*).

Un passo indietro nella storia è necessario. Matera nel 2019 sarà Capitale Europea della Cultura. Se ripensiamo al suo passato intriso di vergogna e abbandono il titolo appare una conquista straordinaria. Lo sfollamento del "presepe" materano, un incredibile formicaio di case e grotte scavate in ambienti ipogei, avvenne con una legge speciale del 1954: cattive condizioni igieniche, povertà estrema, alto tasso di mortalità infantile. L'Italia repubblicana del dopoguerra, allora proiettata verso il boom economico, non poteva più tollerare una questione meridionale di tale levatura. Così sui Sassi (il Sasso Barisano e il Sasso

Da 3 a 5. Le fasi di lavorazione e pirlatura del Pane di Matera nel Panificio Cifarelli.
6. Il Pane di Matera nella tipica forma "a cornetto".

Pane di Matera igp

Viene fatto in due forme: "a cornetto", con più crosta, e "alto tagliato", con più mollica. In entrambe le varianti la parte superiore presenta sempre tre tagli, creati con il coltello nella pasta prima della cottura per evitare la formazione di bolle d'aria. Una caratteristica del Pane di Matera Igp consiste nell'uso di grosse quantità di lievito naturale (circa il 40%), il resto è costituito da semola rimacinata di grano duro (macinato due volte), prodotto esclusivamente in Basilicata. Il lievito viene preparato secondo la tradizione contadina materana, facendo maturare la frutta fresca in acqua e favorendo lo sviluppo di microrganismi. Il primo impasto si fa con una piccola quantità d'acqua e farina, poi si rinfresca con altra semola e altra acqua. A ogni cambio di stagione il lievito è rinnovato a partire da una piccola porzione che viene sempre conservata. Il processo di panificazione è completamente manuale e questo permette di ottenere le due forme caratteristiche, a cornetto e alto tagliato. L'impasto riposa 40 minuti in una vasca e altri 40 minuti sopra lunghe tavole. In questo lasso di tempo i microrganismi cominciano a scindere i legami chimici, rendendo più morbido e digeribile il pane, la cui durabilità (anche una settimana) è data invece dal particolare lievito. Dopo il riposo in vasca e su tavole l'impasto entra nella fase della "pirlatura", che permette di realizzare a mano forme arrotondate che poi vengono schiacciate, ripiegate e tagliate sulla sommità con un coltello. Infine si arriva al forno a legna, dove cuoce per 5-6 ore. Tra i forni dove osservare la lavorazione, su appuntamento, c'è il Panificio Cifarelli.

La Rafanata

Ricetta dell'Osteria Pico, chef Enza Leone

Ingredienti

200 g di pecorino grattugiato

3 uova

rafano grattugiato

olio di semi di arachide

Preparazione

1. In una terrina raccogliete il pecorino e le uova, e mescolate per bene. Unite a piacere il rafano grattugiato e amalgamate accuratamente fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate tante palline delle dimensioni di una noce.

2. In una padella scaldate abbondante olio di semi, disponete le palline di impasto e friggetele. Quando saranno ben dorate e croccanti, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Accompagnate con i peperoni cruschi e servite.

7. Degustazione in terrazza al Sassi Hotel, nel cuore del Sasso Barisano. 8. Particolare dell'abside centrale della Cripta del Peccato Originale. 9. La sala degustazione della cantina Cerrolongo (sotto l'arcata i murales dell'artista Gaetano Dimatteo). 10. Le vigne della cantina Taverna, Nova Siri.

DA VEDERE

Il Complesso rupestre Madonna delle Virtù e S. Nicola dei Greci è dislocato su più livelli sulla strada panoramica che collega il Sasso Barisano al Sasso Caveoso e include le due chiese: una dell'XI sec., l'altra del X. Quest'ultima è decorata con affreschi raffiguranti la Crocifissione e alcuni Santi (Via Madonna delle Virtù, rione Sassi, tel. 377 4448885).
Costruita su una roccia sporgente del Sasso Barisano, la chiesa di S. Agostino, in stile tardo barocco, conserva altari in marmi policromi e locali sotterranei come la cripta di S. Guglielmo. Interessante per i suoi elementi architettonici originari è anche quella di S. Giovanni Battista (XIII sec.) in stile romanico-pugliese (www.visitmatera.it). L'antichissima Cripta del Peccato Originale custodisce affreschi del IX secolo sulle pareti di una grotta naturale, oggi all'interno della tenuta della cantina Dragone, ma si può visitare (www.criptadelpeccatooriginale.it). Un'altra attrazione da non perdere è il Palombaro Lungo, maestosa cisterna ipogea scavata a mano, che nel passato conteneva le riserva d'acqua della città (www.percorsiguidati.it). Il seicentesco Palazzo Lanfranchi ospita il Museo Nazionale di Arte Medievale e Moderna della Basilicata, che espone anche l'opera di Carlo Levi "*Lucania 61*", composta da pannelli raffiguranti scene storiche e sociali (www.basilicata.beniculturali.it). Varie opere d'artisti italiani e internazionali sono in mostra anche nel bel Museo della Scultura Contemporanea (MUSMA) all'interno di ambienti ipogei (www.zetema.org).

9

10

Visite in cantina

La tradizione vitivinicola del Materano s'incentra in prevalenza sui vitigni autoctoni a bacca rossa, come l'*aglianico* e il *primitivo*, e in parte sulle uve bianche, come il *greco* e il *fiano*. Cerrolongo, cantina della Masseria Battifarano nel Metapontino, produce vini Doc e Igt che possiamo degustare con prenotazione. La cantina Dragone di Matera propone invece visite guidate e degustazioni di vini anche in abbinamento a specialità tipiche, come salumi, formaggi e ortaggi sott'olio, con varie formule a pagamento. Da non perdere in azienda la tappa alla Cripta del Peccato Originale. Masseria Cardillo, nell'agro di Bernalda, offre ospitalità enoturistica con possibilità di pernottamento in agriturismo. Oltre a vini rossi, rosati e bianchi produce un Aglianico del Vulture in purezza. Invece nella moderna azienda di Nova Siri (Mt), progettata dall'architetto Angelo Lunati, nascono i vini Doc e Igt di cantina Taverna, gestita da Paquale Lunati. Bianchi, rosati, rossi e spumanti. Come il *Dry Muscat*, bianco secco da uve *moscato*, il Rosé da *primitivo*, o il *Lagarino di Dionisio* da un uvaggio di *merlot* e *cabernet sauvignon* delle migliori annate.

Caveoso) calò il silenzio e 15mila abitanti furono trasferiti in nuovi quartieri progettati su modello scandinavo da importanti urbanisti del tempo (Luigi Piccinato, Ludovico Quaroni, Carlo Aymonino, etc). Ma solo a fine anni '80 il tesoro materano tornò – molto – lentamente a risplendere con l'apertura di qualche attività commerciale. Poi nel 1993 arrivò il riconoscimento di patrimonio Unesco e da allora è stata una volata.
Tra i primi a credere alla rinascita dei Sassi l'ingegner Gregorio Padula creò un gioiellino di albergo – l'Hotel Sassi – che oggi offre 35 accoglienti camere su sei livelli (alcune in vere grotte) offrendo ai clienti un'esperienza di pernottamento unica e una terrazza affacciata sul cuore del Sasso Barisano, dove non mancano aperitivi e – per i più curiosi – assaggi gastronomici di prodotti locali: il vino di Matera Doc, i peperoni cruschi di Senise, le olive infornate di Ferrandina, i funghi cardoncelli e ovviamente il Pane di Matera Igp.
Enza Leone, invece, si è inserita nella rinascita dei Sassi qualche anno dopo, prima come chef dell'ex ristorante *Lucanerie* e oggi alla guida di *Osteria Pico*, un caratteristico locale che riproduce perfettamente l'atmosfera dei Sassi con un pizzico di colore e gusto moderno. Ed

MANGIARE

19A BUCA WINERY

Il ristorante, con vari ambienti ipogei su più piani, propone sapori del territorio in abbinamento a vini lucani e pugliesi. Conto 3 portate e dolce 40 euro. Chiuso lun, aperti la sera 18-24.

Via Lombardi 3, Matera; tel. 0835 333592 www.diciannovesimabuca.com

ABBONDANZA LUCANA

Cucina dalla spiccata impronta tradizionale, in porzioni generose, abbina legumi e pasta fresca per i primi e carne saporita per i secondi ai prodotti genuini dell'orto e del bosco. Conto medio 3 portate 33 euro.

Via Bruno Buozzi 11, Sasso Caveoso Matera; tel. 0835 334574

BACCANTI

Il bel ristorante tra il Sasso Barisano e il Caveoso propone piatti della tradizione lucana rivisitata da abbinare a più di 300 etichette in prevalenza regionali e qualche straniero. Conto medio 3 portate 36, con dolce 43 euro. Chiuso dom sera e tutto lunedì.

Via Sant'Angelo 58/61, Matera; tel. 0835.333704 www.baccantiristorante.it

OSTERIA PICO

L'accogliente ristorante scavato nel tufo punta sulla qualità degli ingredienti per offrire tutto il gusto della tradizione materana e lucana. Conto medio 35 euro, menu degustazione 25-30. Chiuso dom sera e l'intero lunedì.

Via Fiorentini 42, Rione Sassi, Matera; tel. 0835 240424 www.osteriapico.it

TRATTORIA LUCANA

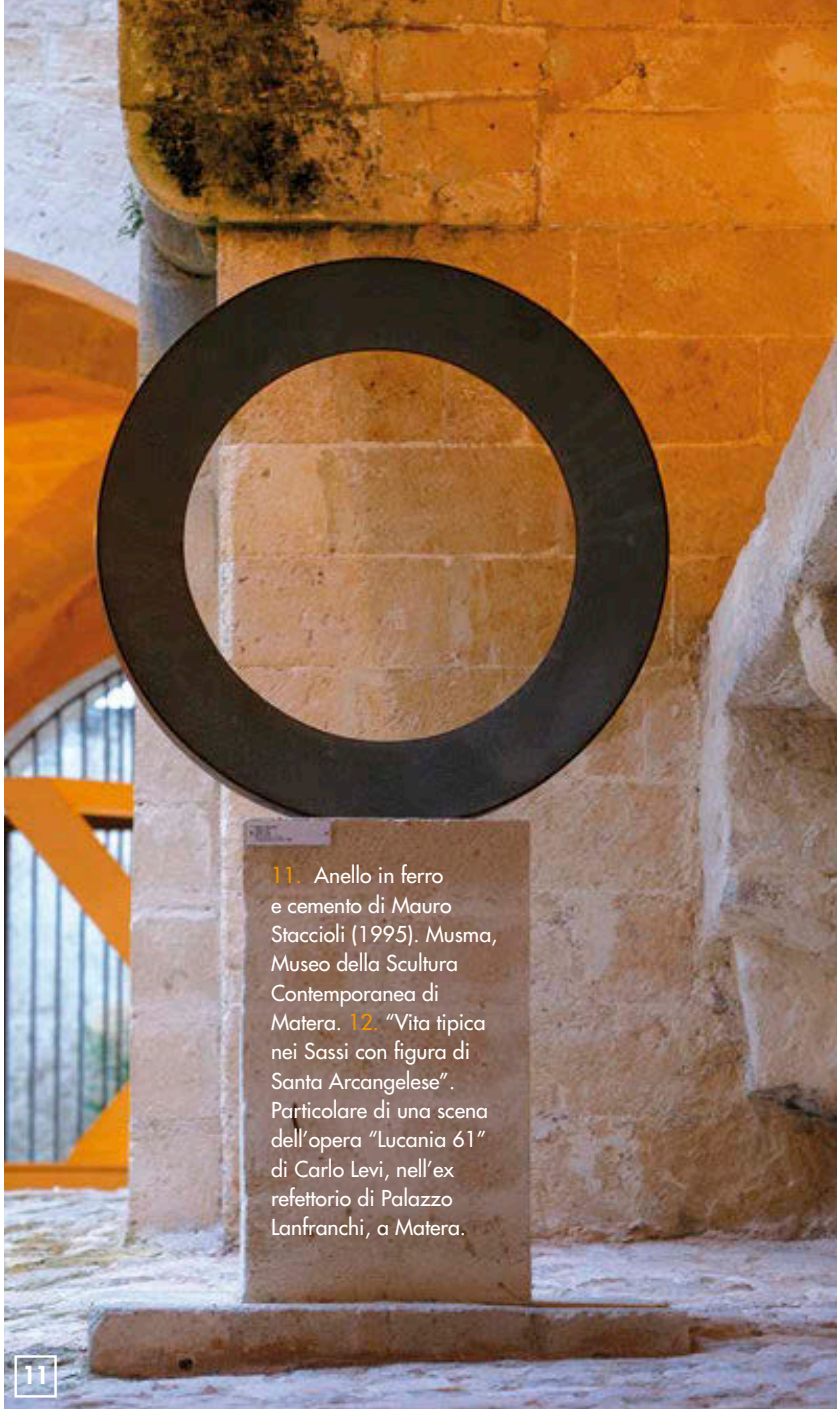
Solo in questo ristorante tipico, aperto dal 1900, dietro alla piazza centrale, possiamo gustare le "fettuccine alla Mel Gibson", un primo legato alla presenza dell'attore e regista durante le riprese a Matera del film La Passione di Cristo. Conto 3 portate 32.

Via Lucana 48, Matera; tel. 0835 336117 www.trattorialucana.it

DORMIRE

HOTEL SASSI

Un bel 3 stelle su sei "piani" con 35 camere in un ambiente straordinario di antiche grotte



11. Anello in ferro e cemento di Mauro Staccioli (1995). Musma, Museo della Scultura Contemporanea di Matera. 12. "Vita tipica nei Sassi con figura di Santa Arcangelese". Particolare di una scena dell'opera "Lucania 61" di Carlo Levi, nell'ex refettorio di Palazzo Lanfranchi, a Matera.

è proprio alla corte di Enza che assaggiamo un piatto della tradizione, la *Rafanata*, ricetta semplice e gustosa fatta con ingredienti poveri (vedi ricetta).

Oggi che Matera non è più una città povera il turismo arriva a frotte e in qualche occasione – in estate o durante il *Presepe Vivente*, a gennaio – la notorietà ti fa rimpiangere il silenzio di fine anni '90. Ma ogni volta che torniamo la ritroviamo più bella e rimessa a nuovo pezzo su pezzo, perché il processo di recupero continua; oggi anche al Sasso Caveoso, zona più antica e museo demo-antropologico. Una cittadina bella e perfetta anche per il cinema: a inizio 2015 si è prestata come set dell'ultima versione di *Ben Hur*, con 5mila figuranti. Nel 2004, invece, fu scelta da Mel

Gibson per *La Passione di Cristo*. Gibson dichiarò alla stampa: "L'architettura, le rocce, il paesaggio creano uno sfondo eccezionale. La prima volta che ho visto Matera ho perso la testa. Era semplicemente perfetta".
L'attore e regista americano apprezzava, però, anche la cucina e un giorno lo chef Gigi Sanrocco di *Trattoria Lucana*, dove andava a mangiare, gli dedicò una nuova ricetta: le *Fettuccine alla Mel Gibson*, condite con fave fresche, funghi cardoncelli, cipolla e pomodorini. Un piccolo coronamento gastronomico a una città infelice tornata a sorridere. Dalle stalle alle stelle, potremmo dire, invertendo il senso di un antico detto.

ristrutturate e locali sparsi nel Sasso Barisano. Con bella vista panoramica si organizzano anche corsi di cucina per imparare a fare la pasta fresca o degustare vini Doc, caciocavalli Podolici e il Pane di Matera Igp. Ottima la colazione a base di prodotti di territorio, dal caffè di una torrefazione locale, ai dolci, la frutta fresca e le pizze locali. Doppia e colazione da 90 euro. **Via San Giovanni Vecchio 89 Matera; tel. 0835 331009 www.hotelsassi.it**

SEXTANTIO LE GROTTE DELLA CIVITA

Nella parte più antica dei Sassi, la Civita, a picco sul torrente Gravina, un bell'albergo diffuso che conserva il fascino delle dimore popolari. Si dorme in 18 grotte di diverse dimensioni, ristrutturate mantenendo volumi e materiali originari e arredate in uno stile raffinato ed essenziale che riproduce quello tradizionale. Doppia e colazione da 250 euro a notte.
Via Civita 28, Sasso Barisano Matera; tel. 0835 332744 www.sextantio.it

SHOPPING

CANTINA DRAGONE

Nel negozio cittadino la cantina, fondata nel 1882, propone etichette di vini e spumanti Matera Doc e Basilicata Igp di produzione propria. Anche grappa da vinacce di primitivo e olio extravergine d'oliva.
Piazza degli Olmi (punto vendita), Matera; tel. 0835 261740 www.dragonevini.it

CANTINA TAVERNA

SS 106 Jonica KM417, 500, Nova Siri, Matera; tel. 0835 877083 www.aataverna.com

CANTINA CERROLONGO

SS 106 Jonica KM417, 500, Nova Siri, Matera; tel. 0835 536174 www.aataverna.com

MASSERIA CARDILLO

SS 407 Basentana Km 96, Bernalda, Matera; tel. 0835 748992 www.masseriacardillo.it

PANIFICIO CIFARELLI

Via La Martella 93 e via Istria 17, Matera; tel. 0835 385630 www.panificiocifarelli.it

AZZURRO D'INVERNO

CHI DICE CHE L'AZZURRO NON SIA UN COLORE ADATTO ALLA STAGIONE PIÙ FREDDA? A TAVOLA, PER ESEMPIO, C'È N'È UNO (QUELLO DEL PESCE AZZURRO APPUNTO) AD ALTO TASSO DI BONTÀ, CAPACE DI SCALDARE I CUORI E SODDISFARE IL PALATO

di FMB - foto di CLAUDIA CUCINELLI

Naselli in guazzetto
(pag. 126)

Tonnarelli con involtini di sarde
(pag. 126)

PESTO ALLA PANTESCA

Sbollentate 750 g di pomodori grandi e maturi in acqua bollente, quindi scolateli, pelateli e privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione. Tagliateli a dadini e raccoglieteli nel mortaio. Salate e unite 1 ciuffo di prezzemolo e basilico, 1 cucchiaio di origano secco, 30 g di mandorle, 1 spicchio di aglio e i capperi di Pantelleria non dissalati. Pestate il tutto, versando a filo l'olio extravergine di oliva, fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Aggiustate di sale e fate riposare in frigorifero per un'ora.

Naselli in guazzetto

Ingredienti (per 4-6 persone)

4 naselli (da circa 200 g l'uno) giù puliti e sfilettati
500 g di vongole veraci già spurgate; 2 pomodori rossi
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro; 1 cucchiaino di capperi; 1 cucchiaino di origano in polvere
1/2 cipolla; 1 spicchio di aglio; 1 carota
1 costa di sedano
1 ciuffo di prezzemolo
1 mazzetto guarnito (timo, maggiorana, menta, prezzemolo ecc.)
1-2 lime; fette di pane integrale tostato; vino bianco zenzero fresco; coriandolo in polvere; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Mettete i filetti di nasello in una terrina, unite il succo dei lime, un filo di olio, un pizzico di sale e una spolverizzata di origano, e fate marinare per circa un'ora. Nel frattempo sciacquate le vongole e fatele aprire in padella con 1/2 bicchiere di vino, l'aglio, il prezzemolo e un filo di olio. Togliete dal fuoco, filtrate il fondo di cottura e tenetelo da parte.

2. Scolate i filetti di nasello, filtrate il liquido di marinatura e diluitelo con il concentrato di pomodoro. In un tegame fate soffriggere gli odori, mondati e tritati, con un filo di olio; unite i filetti di nasello e sfumate con 1/2 bicchiere di vino, quindi aggiungete i pomodori, lavati e tagliati a cubotti, il mazzetto guarnito, il liquido delle vongole, il concentrato di pomodoro diluito, i capperi e 1/2 bicchiere di acqua.

3. Incoperchiate e fate cuocere per 15 minuti a fuoco medio, girando i filetti a metà cottura. Regolate di sale e di pepe. Pochi minuti prima del termine di cottura, aggiungete le vongole e mescolate velocemente (si dovrà formare una sorta di cremina e l'acqua non dovrà evaporare del tutto).

4. Spegnete, togliete il mazzetto guarnito e spolverizzate con la scorza grattugiata dei lime e un po' di zenzero fresco. Profumate con un pizzico di coriandolo, accompagnate con le fettine di pane tostato e servite.

Tonnarelli con involtini di sarde

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di tonnarelli freschi
pesto alla pantesca; 1 frisella
pomodorini secchi; cucunci interi; sale

per gli involtini

500 g di sarde fresche
6 pomodorini; 4-5 cucchiai di pangrattato; 1 bicchiere di vino bianco secco
1 cipolla di Tropea; 1 uovo
origano in polvere; sale
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Pulite le sarde, eliminando testa e lisca centrale, e sciacquatele accuratamente. Asciugatele e stendetele aperte. In una ciotola raccogliete il pangrattato, 2 cucchiai di olio, la metà dell'uovo, leggermente sbattuto, 4 cucchiai di pesto e un pizzico di sale, e amalgamate accuratamente.

2. Distribuite un po' di ripieno al centro delle sarde, premendolo con le dita, e arrotolate lasciando la coda esterna. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in un tegame con un filo di olio. Aggiungete gli involtini e fate cuocere per qualche minuto, quindi sfumate con il vino, unite i pomodorini, fatti a dadini, e un pizzico di origano, e fate cuocere per 10 minuti.

3. Nel frattempo lessate la pasta in acqua bollente e salata, quindi scolatela e versatela nella ciotola con il pesto. Mescolate, aggiungendo se necessario un po' di acqua di cottura, e impiattate. Spolverizzate con le briciole di frisella, guarnite con i cucunci e i pomodorini secchi, disponete accanto gli involtini di sarde tiepidi e servite.

Zuppa di sardine e aguglie

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di sardine fresche
200 g di filetti di aguglia già spellati; 400 g di passata di pomodoro; 8 fette di pane al sesamo; 1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cipolla; 2 spicchi di aglio
4-5 foglie di basilico
1 ciuffo di prezzemolo
2-3 foglie di alloro
peperoncino in polvere
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco

Preparazione

1. Con una pinzetta eliminate eventuali spine dai filetti di aguglia, quindi tagliateli a cubotti. In una padella fateli rosolare con 1 spicchio di aglio e un filo di olio per circa 2-3 minuti, girandoli delicatamente.

2. Tritate con una mezzaluna lo spicchio di aglio restante, il prezzemolo e la cipolla. Raccogliete il trito in un tegame di coccio con un filo di olio e fate rosolare a fuoco medio per 5-6 minuti. Sfumate con il vino e aggiungete la passata di pomodoro e le foglie di alloro. Regolate di sale e di pepe e fate cuocere per 10 minuti.

3. Unite i pesci, mescolate delicatamente e lasciate cuocere per altri 10 minuti. Poco prima del termine di cottura, aggiungete il basilico tritato e un pizzico di peperoncino. Accompagnate con fette di pane tostato, portate in tavola e servite.

Zuppa di sardine e aguglie

In libreria "Le mie stagioni". oltre 80 ricette supergustose, divise stagione per stagione! Per una volta, per Gianluca Nosari, non c'è solo il mare! (Sitcom Editore, 19,90 Euro).

SCUOLA DI CUCINA

Acciughe sotto sale

Ingredienti (per 6 persone)

1 kg di acciughe
sale grosso

ALICE TV

Gianluca Nosari è in onda con "BUONGIORNO IN CUCINA" tutti i giorni alle 7.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Preparazione

1. PULITE LE ACCIUGHE

Pulite le acciughe eliminando testa e interiora. Aprite il ventre e passateci all'interno un dito per eliminare eventuali residui. Togliete infine la lisca e, man mano che le pulite, disponetele su un piano inclinato a sgocciolare. Lavate e asciugate perfettamente il barattolo. Immergetelo in una pentola piena di acqua, portate a bollore e fatelo sterilizzare per una ventina di minuti. Levate e mettete a scolare su un canovaccio pulito. In alternativa, potete metterlo in forno a 110 °C per 5-6 minuti.

2. ALTERNATE SALE E ACCIUGHE

Distribuite uno strato di sale sul fondo del barattolo, quindi adagiate un primo strato di acciughe: mettetele tutte nello stesso verso, senza lasciare spazi tra l'una e l'altra. Coprite con altro sale e poi con un altro strato di acciughe, mettendole nel verso opposto a quello precedente.

3. METTETE SOPRA UN PESO E FATE RIPOSARE

Proseguite la sequenza e, man mano che procedete, battete leggermente il barattolo per fare in modo che il sale ricopra perfettamente i pesci. Terminate con uno strato di sale di almeno 2 cm. Appoggiate sull'ultimo strato un disco di legno (o di altro materiale non deteriorabile e adatto agli alimenti) e mettete sopra un peso di 1-2 kg. Trasferite in un luogo fresco e al riparo dalla luce per due mesi. Trascorso questo tempo, potete consumare le acciughe, dopo averle diliscate, sciacquate e asciugate, oppure chiudere il barattolo con un tappo e riporlo.

IL CANTO delle CICALE

TRA RICETTE POPOLARI, PREPARATE UN TEMPO DALLE FAMIGLIE DEI PESCATORI, STORICHE E PIÙ ORIGINALI, ECCO IL MENU PROPOSTO DA MICHELE CHINAPPI. PROTAGONISTA È LA CICALA DI MARE, CROSTACEO DALLE CARNI TENERE E SAPIDE. QUI SAPIENTEMENTE ESALTATE DA ACCOSTAMENTI CLASSICI MA ANCHE PIÙ ARDITI

a cura di EMANUELA BIANCONI; ricette di MICHELE CHINAPPI (Ristorante Chinappi di Formia - Latina); indicazioni e tabelle nutrizionali di Giuseppe Nocca - foto e styling di ELISA ANDREINI

La cicala di mare (*Squilla Mantis*), anche detta *pannocchia* o *canocchia*, è un crostaceo che vive esclusivamente su fondi sabbiosi o fangosi a profondità variabili tra i 30 e i 200 metri, dove scava gallerie nelle quali vive. Di giorno l'animale vive ben riparato, ma di notte esce alla ricerca di cibo. Durante l'inverno le forti mareggiate soprattutto su fondali più bassi distruggono i rifugi costringendo gli animali a uscire, agevolandone la cattura. La **riproduzione** avviene solitamente tra il **tardo inverno** e l'**inizio della primavera** (periodo di fermo pesca!) in funzione della temperatura e della disponibilità di cibo. Il momento migliore per la **sapidità** delle sue carni ricade a breve distanza dalla riproduzione quando la **taglia** raggiunge circa i 12 cm. Gli ovari della femmina, visibili attraverso le squame cornee del dorso, raggiungono la massima dimensione nel mese di **aprile**; solitamente durante il **tardo inverno** si pescano prevalentemente **maschi** poiché le femmine tendono a restare nelle loro tane per accudire le uova.

La **qualità** del crostaceo dipende innanzitutto dalla **taglia**; individui di taglia **maggiore** sono pronti per la riproduzione nel **tardo inverno** avendo maggiormente accumulato nutrienti per costruire masse muscolari; negli individui non maturi o nel pescato poco fresco le masse muscolari si distaccano facilmente dallo scheletro coriaceo. Le carni sono magre e solo a fine inverno si arricchiscono di un modesto contenuto di grasso (meno del 3%) prevalentemente del tipo insaturo con benefici effetti sulla prevenzione delle malattie cardiovascolari.

ABBINAMENTO: NOSIOLA

Il vitigno quasi esclusivamente diffuso tra il Veneto e il Trentino; il suo nome deriva dal colore dei tralci e dal sapore del vino che richiama quello della nocciola. Il vino è molto elegante, con una buona acidità e note eleganti di fruttato che sono esaltate dalla buona escursione termica delle colline che affacciano sul lago di Garda.

Brodetto di cicale di mare con spaghetti spezzati

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di cicale di mare; 320 g di spaghetti
320 g di pomodori maturi; 200 g di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo; 1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale

1

PREPARATE IL BRODETTO

In un tegame fate rosolare l'aglio con un filo di olio; unite i pomodori, tagliati a filetti sottili, il vino e le cicale, e mescolate. Versate un goccio di acqua e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti fino a ottenere un brodetto di media consistenza.

2

UNITE GLI SPAGHETTI

In una pentola a parte lessate gli spaghetti, spezzati, in acqua bollente e salata. Scolateli a metà cottura, versateli nel tegame con il brodetto, mescolate e proseguite la cottura.

3

INCIDETE LE CICALE DI MARE

Poco prima del termine, prelevate le cicale e incidete il carapace sul dorso con un paio di forbici.

4

COMPLETATE E SERVITE

Una volta incise, aprite le cicale e sgusciatele. Rimettete le cicale nel brodetto e completate la cottura degli spaghetti. Distribuite gli spaghetti con un mezzo mestolo di brodo nelle fondine individuali e adagiate sulla superficie le canocchie sgusciate. Guarnite con il prezzemolo e servite.

Gli autori di questa rubrica: da sinistra Giuseppe Nocca, lo chef Salvatore Marcia, Anna e Michele Chinappi.

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE*

Il buon apporto di Sali minerali (Magnesio, Zinco, Potassio e soprattutto Rame) soggiace alla estrema sapidità di questo menu mediamente calorico (172 kcal/100 gr). La qualità dei grassi è elevata per la spiccata presenza di acidi grassi insaturi che svolgono un positivo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Proteine di origine animale e colesterolo sono abbastanza contenuti, ridotto è l'apporto di sodio. Nei pasti successivi sarà tuttavia opportuno integrare la dieta con carboidrati derivanti da pane o tuberi e proteine di origine vegetale (legumi).

***Giuseppe Nocca è docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'IPSSAR "A. Celletti" di Formia, Latina. È socio onorario della Associazione Cuochi del Golfo di Formia ed esperto di prodotti agricoli tradizionali.**

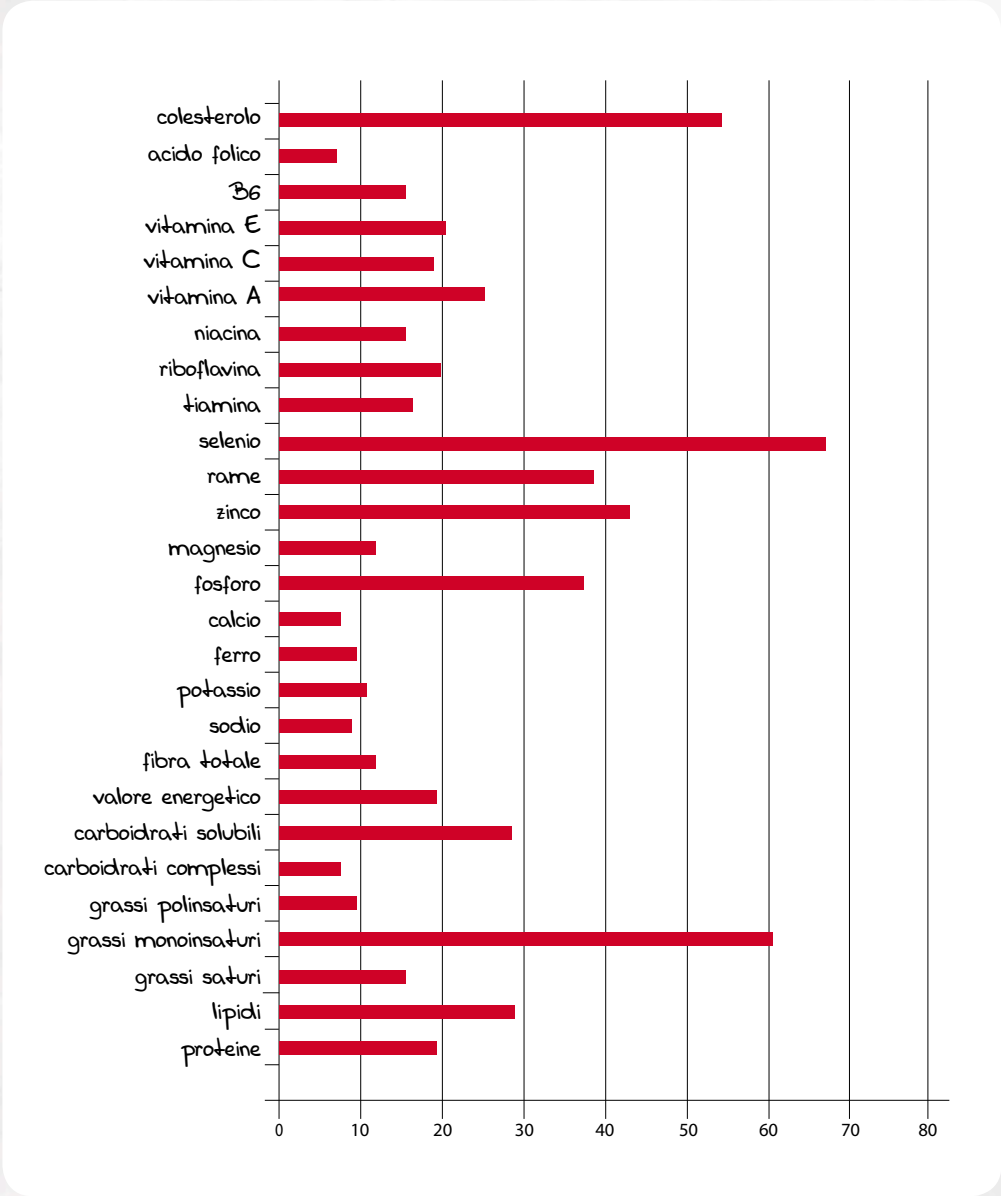


Tabella - Percentuale di soddisfacimento della Dose Giornaliera Raccomandata (DGR) di alcuni nutrienti dopo l'assunzione di un menu composto da brodetto e cicale di mare arrosto. Fonte dati: Banca Dati (CRAN e IEO)

Cicale di mare arrosto con cicoria di campo con uvetta

Ingredienti (per 4 persone)

720 g di cicale di mare
600 g di cicoria di campo
90 g di uvetta
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate e mondate la cicoria di campo. In una casseruola fate rosolare l'aglio, schiacciato, con un filo di olio; unite la cicoria di campo e fatela appassire per una decina di minuti. Regolate di sale, aggiungete l'uvetta, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata, mescolate e tenete da parte.

2. Lavate accuratamente le cicale di mare, disponetele su una piastra ben calda e scottatele 1 minuto per lato. Al termine della cottura, incidetele con un paio di forbici e sgusciatele. Disponetele nei piatti da portata, accompagnate con la cicoria e servite.

Cicale di mare fritte con salsa di mele e marsala

Ingredienti (per 4 persone)

480 g di cicale di mare
1 mela Granny Smith
salsa di mele
farina
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate le cicale di mare, passatele nella farina e friggetele, poche alla volta, in abbondante olio ben caldo.

2. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Salatele e distribuitele nei cartoccetti individuali. Mettete la salsa di mele nelle ciotoline individuali, guarnite con qualche fettina di mela e servite.

SALSA DI MELE

Sbucciate 2-3 mele Granny Smith, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini; raccoglietele in una casseruola, unite 80 g di vino marsala, un goccio di acqua e 80 g di zucchero, e fate cuocere per una decina di minuti, o comunque fino a quando le mele saranno ben morbide. Frullate infine con un mixer a immersione.

ABBONATI!

SCEGLI L'OFFERTA FINO AL 60% DI SCONTO

12 NUMERI DI ALICE + 6 NUMERI DE I QUADERNI a soli 45,00 euro oppure 12 NUMERI + 12 NUMERI DE I COLORI DELLA CUCINA a soli 54,00 euro

Ricevere ALICE CUCINA comodamente a casa tua è facile e conviene. Con l'abbonamento a 12 numeri si ha diritto a ricevere gratuitamente 6 numeri de "**I Quaderni**"oppure 12 numeri de "**I Colori della Cucina**"

• COME ADERIRE ALL'OFFERTA

SMS

MANDA UN SMS AL NUMERO **331 9914493**
Inserisci i tuoi dati anagrafici e la pubblicazione.
COME ESEMPIO: ROSSI MARIO!VIA MILANO
3!00184!ROMA!RM!ALICE CUCINA!IQUADERNI oppure ICOLORI

INTERNET

COLLEGATI AL SITO **http://shop.ieoinf.it/sitcom**

TELEFONO

CHIAMA IL NUMERO **039 9991541**
Dal lunedì al venerdì, 9 -13/14 -18

FAX

INVIA UN FAX AL NUMERO **039 9991551**

CONTO CORRENTE

VERSAMENTO SUL C/C POSTALE N. **56427453** INTESTATO A:
Informatica e Organizzazione S.r.l.
Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC) (indicare causale)

POSTA

COMPILA E INVIA IL TAGLIANDO VIA POSTA (ANCHE FOTOCOPIA):

I MIEI DATI

COGNOME _____

NOME _____

VIA _____ N° _____

CAP. _____ LOCALITÀ _____ PROV _____

PRESSO _____

EMAIL _____

TEL. _____

Informatica e Organizzazione S.r.l.
Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC)
Tel. 039 9991541 - Fax 039 9991551 (servizio cortesia)
Orari: 9 -13 / 14 -18 dal lunedì al venerdì

*Abbonamento per l'estero a 12 numeri (per i residenti della Zona1- Europa) al costo di 129,90 euro.

ALICE CUCINA + I QUADERNI

+

12 NUMERI + 6 NUMERI

45,00
12 ALICE CUCINA + 6 QUADERNI
EDIZIONE 2015
SPESE DI SPEDIZIONE INCLUSE

INVECE DI **54,00** EURO +
12 NUMERI

32,40 EURO +
6 QUADERNI

22,32 EURO =
SPESE DI SPEDIZIONE

~~108,72~~ EURO

ALICE CUCINA + I COLORI DELLA CUCINA

+

12 NUMERI + 12 NUMERI

54,00
12 ALICE CUCINA + 12 COLORI
EDIZIONE 2015
SPESE DI SPEDIZIONE INCLUSE

INVECE DI **106,80** EURO +
12 ALICE CUCINA
+ 12 COLORI

30,48 EURO =
SPESE DI SPEDIZIONE

~~137,28~~ EURO

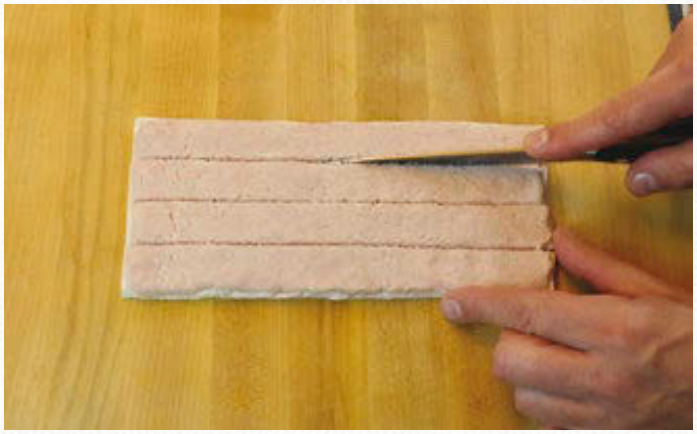
IL MENSILE PIÙ RICCO + PAGINE FOTO RICETTE SCUOLE

FRITTO MISTO

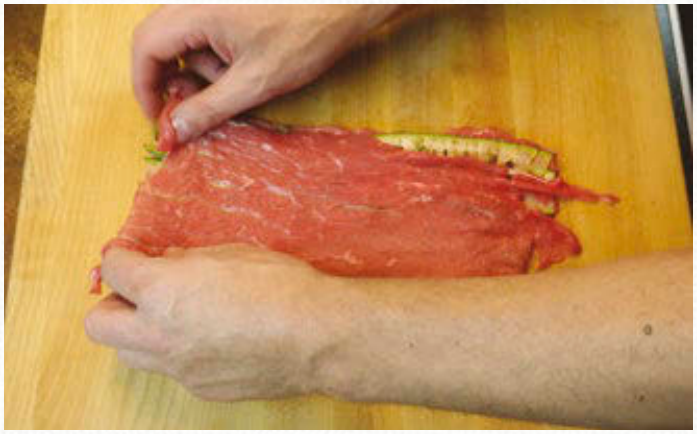
COME FRIGGERE? A QUALE TEMPERATURA? E IN QUALE GRASSO È MEGLIO FARLO? A TUTTE QUESTE DOMANDE, E MOLTE DI PIÙ, RISPONDE MASSIMO MALANTRUCCO. LO CHEF CI MOSTRA QUATTRO TECNICHE DIFFERENTI DI FRITTURA (IN OLIO, BURRO E STRUTTO, CON ALIMENTO PASSATO NELLA PASTELLA OPPURE PANATO), SVELANDOCI TUTTI I SEGRETI E I TRUCCHI DEL MESTIERE

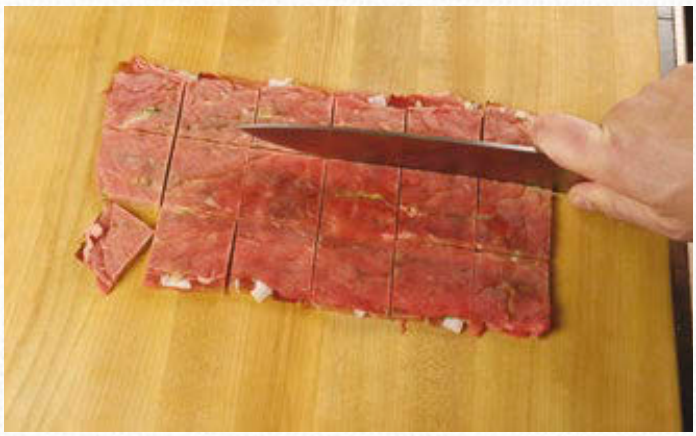
a cura della redazione; ricette di MASSIMO MALANTRUCCO
foto di RAFFAELLA CAUCCI; FRANCESCO DE SABA (step di preparazione)

Cuori croccanti (pag. 146)



Carpaccio dorato
(pag. 146)





Boccioli di radicchio
(pag. 146)

Gamberi tricolore
(pag. 147)

INFARINATO E FRITTO NELL'**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Cuori croccanti

Ingredienti (per 4-6 persone)

2 fette di pane in cassetta lunghe
100 g di mortadella
100 g di canestrato fresco di capra
4 foglie di salvia
1 uovo; 50 g di farina
100 g di pangrattato
200 ml di olio di semi di arachide
sale

Preparazione

1. Stendete il pane in cassetta con un matterello. In un mixer da cucina raccogliete il formaggio e la mortadella, e frullate fino a ridurre il tutto a una pasta omogenea. Spalmate la metà di questa crema su una fetta di pane, quindi tagliate la fetta in quattro strisce uguali nel senso della lunghezza.

2. Arrotolate le fette una alla volta, procedendo dalle due estremità. Spennellate con un po' di uovo sbattuto e unitele al centro, così da ottenere un cuore. Realizzate gli altri cuori fino a esaurimento del pane.

3. Cospargete un lato dei cuori con la salvia, finemente tritata. Infarinateli e sgrondateli per bene, facendo cadere la farina in eccesso; passateli nell'uovo, a cui avrete aggiunto un pizzico di sale, e infine nel pangrattato.

4. In una padella scaldate l'olio di semi e friggetevi i cuori. La quantità di olio dovrà arrivare all'altezza di metà cuore, in modo tale che la cottura risulti omogenea una volta girato. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare bene su carta assorbente da cucina. Impiattate e servite.

Carpaccio dorato

Ingredienti (per 4-6 persone)

200 g di manzo tagliato in 3 fette sottili
50 g di speck tagliato a fette sottili
100 g di farina
10 g di cipolla
1 zucchina
10 capperi
1 cetriolino
2-3 uova
burro
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate e spuntate la zucchina, quindi con un pelacarote tagliatela a fettine molto sottili. Scaldate per bene una bistecchiera, disponete le fettine di zucchina e fatele cuocere molto velocemente.

2. Stendete una fettina di manzo sul tagliere e, aiutandovi con un pennello, cospargerla con le uova sbattute. Mettete sopra le fette di zucchina e cospargete con un altro po' di uova. Salate e pepate. Tritate finemente la cipolla, i capperi e il cetriolino.

3. Coprite le zucchine con un'altra fettina di manzo e lo speck, cospargete di uova e infine con il trito appena preparato. Chiudete con l'ultima fettina di carne e, aiutandovi con le mani, fate aderire per bene gli strati tra di loro. Mettete sopra un foglio di carta forno, capovolgetelo e trasferite in freezer per un paio d'ore.

4. Trascorso il tempo di riposo, tagliate il carpaccio a quadratini, infarinateli e passateli nelle uova. In una padella fate sciogliere una noce di burro e friggetevi i quadratini prima che si scongelino. Usate poco burro alla volta e freddo di frigorifero, ancora meglio se tenuto al fresco già tagliato in piccole noci, all'interno di una ciotola con acqua e ghiaccio.

5. Quando entrambi i lati saranno ben dorati, levateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. La carne dovrà rimanere rosata all'interno. Portate in tavola e servite.

Boccioli di radicchio

Ingredienti (per 4-6 persone)

5 foglie di radicchio
250 g di ricotta vaccina
100 g di salsiccia già macinata
150 g di farina 00
100 g di farina di semola
400 ml di acqua
100 ml di campari
10 g di lievito di birra
500 g di strutto
sale

Preparazione

1. Preparate la pastella: fate sciogliere il lievito in un goccio di acqua fredda, quindi incorporate lentamente le due farine, il campari, l'acqua restante e il sale. Mescolate per bene fino a ottenere una pastella dalla consistenza corposa, appiccicosa e non liquida. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in un ambiente tiepido per un paio di ore.

2. Lavate per bene le foglie di radicchio lasciandole integre. Scottate, senza aggiunta di grassi, la salsiccia in una padella fino a renderla croccante. Spegnete e lasciate raffreddare, quindi aggiungete la ricotta, salate e impastate accuratamente.

3. Eliminate la parte dura delle foglie di radicchio, disponete sopra un cucchiaio di ricotta e arrotolate. Quindi tagliate l'involtino in quattro pezzi. Scaldate lo strutto in un pentolino alto e stretto. Aiutandovi con una pinza prendete i rotolini di radicchio e immergeteli nella pastella; scolate velocemente l'eccesso e tuffateli nello strutto bollente.

4. Quando i rotolini saranno ben dorati da entrambi i lati, prelevateli con la pinza, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Portate in tavola e servite.

Gamberi tricolore

Ingredienti (per 4-6 persone)

30 gamberi
100 g di farina di riso
100 g di semola
100 g di farina di mais
1 cucchiaio di paprica verde
1 cucchiaio di cumino
1 cucchiaio di semi di sesamo
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di acqua
200 g di olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Sgusciate 10 gamberi lasciando la testa e gli ultimi due anelli della coda, coda compresa. Ricordate di eliminare i baffi. Sgusciate gli altri 10 gamberi come sopra ma eliminando la testa, e sgusciate completamente i restanti.

2. Miscelate la farina di mais con la paprica. Immergete, uno alla volta, i gamberi completamente sgusciati nel latte, quindi passateli nella farina e tenete da parte. Immergete i gamberi solo con la coda nel latte, quindi passateli nei semi di sesamo e poi nella semola.

3. Immergete i gamberi con la testa nel latte e poi passate la parte con la carne nel cumino, quindi infarinateli con la farina di riso. Fate asciugare bene le infarinature.

4. Scaldate l'olio in una padella e friggetevi i gamberi, mettendone una alla volta: passate rapidamente i gamberi nell'acqua fredda e poi immergeteli nell'olio. Questa rapida immersione in acqua farà staccare la farina in eccesso. Quando i gamberi saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Salate e servite.

❄❄❄

A proposito di fritture

di Massimo Malantrucco

Visto il raggiungimento di temperature elevate e a diretto contatto con l'alimento, è importante iniziare a friggere quando il grasso scelto avrà raggiunto la giusta temperatura. È importante, inoltre, evitare l'accumulo di residui all'interno del grasso (pastella, farina o altri ingredienti), i quali tenderanno a bruciare e a inquinare di amido o liquidi il grasso, compromettendo la riuscita e il gusto del fritto.
È bene ricordare che friggere con grassi che hanno oltrepassato la temperatura detta "di fumo", più semplicemente diremmo bruciati, non è assolutamente consigliabile.
Altro fattore che degrada i grassi di frittura è il tempo di esposizione al calore: anche rispettando le giuste temperature, infatti, è sempre consigliabile sostituirli dopo una frittura prolungata, evitando di aggiungerne in continuazione. Quanto olio utilizzare in frittura? È una delle domande più frequenti, ma non c'è una regola. Dipende dalla caratteristica della ricetta e dalla riuscita che si vuole ottenere. Non è vero che più olio si usa e più il fritto è grasso; è vero, invece, che il fritto meno grasso è quello cotto scegliendo grasso, panatura e temperatura di cottura ideali, scolando subito il fritto con un "ragno" o strumento similare (non una schiumarola) e disponendolo infine sull'apposita carta assorbente da cucina.

METODI DI FRITTURA:

- **al naturale:** il cibo viene fritto così come è (per esempio le patatine fritte);
- **infarinato:** il cibo viene cosparso di farina (a scelta fra le più svariate) e a volte immerso precedentemente nel latte. Per evitare di inquinare l'olio, è bene immergere velocemente l'alimento infarinato in acqua per eliminare l'eccesso di farina;
- **panato:** l'alimento viene passato nell'uovo, quindi nel pangrattato o in farine a macinazione grossolana. Quando si desidera far leggermente distaccare l'impanatura, viene aggiunto un passaggio nella farina antecedente a quello nell'uovo. La panatura può essere aromatizzata con spezie o formaggi stagionati;
- **in pastella:** prima della frittura il cibo viene passato in una pastella. Questa può essere preparata in svariati modi e con gli ingredienti più diversi. Lievitata in precedenza, liscia, o con lievitazione istantanea in cottura. Si possono ottenere risultati croccanti o soffici a seconda del gusto e dell'esigenza;
- **fritto dorato:** l'alimento viene passato nella farina, successivamente nell'uovo, quindi fritto.

GRASSI PER FRIGGERE:

- **olio extravergine di oliva:** la tenuta al punto di fumo è migliore se maggiormente raffinato e con bassa acidità;
- **olio di semi:** l'olio di semi di arachide è tra gli oli commerciali migliori, sempre in base alla tenuta a livello termico;
- **strutto:** restituisce fritti molto asciutti, ha l'inconveniente di essere di origine animale, quindi più dannoso per la salute, e di emanare un odore persistente e per alcuni fastidioso in cottura;
- **burro:** cambia totalmente il gusto della frittura ed è fondamentale nella realizzazione di alcuni accostamenti gastronomici. Il suo difetto è quello di bruciare molto velocemente. Per rallentare questo inconveniente, si possono aggiungere man mano dei cubetti di burro congelati (tenuti a bagno in acqua e ghiaccio) mentre si frigge. Questo consentirà di mantenere la padella calda e allo stesso tempo di non far oltrepassare al burro la temperatura critica.

Pavlova dell'amore

(pag. 150)

SWEET VALENTINE

A SAN VALENTINO DITELO CON UNA GHIOTTONERIA SEDUCENTE E IRRESISTIBILE. ECCONE BEN SEI TRA CUI SCEGLIERE: REALIZZATE DALLA PASTICCIERA GIULIA STEFFANINA, SONO TUTTE ORIGINALI E D'EFFETTO

a cura della redazione; ricette di GIULIA STEFFANINA
foto di ANGELA DE SANTIS

Biscotti
Black & White (pag. 150)

* Ospite fissa del programma "Casa Alice", la pasticciera Giulia Steffanina è socia e co-fondatrice della Scuola di Cucina e Pasticceria Les Chefs Blancs di Roma.

Pavlova dell'amore

Ingredienti

per la meringa
200 g di albume
200 g di zucchero a velo
200 g di zucchero
colorante rosso

per la chantilly
250 g di panna
1 stecca di vaniglia

per la decorazione
frutta fresca (more, lamponi, mirtilli e fragole)
petali di rosa

Preparazione

1. Per la meringa: in una planetaria raccogliete l'albume, un goccio di colorante e lo zucchero a velo, e iniziate a montare con le fruste elettriche; quando il composto sarà ben montato, incorporate lentamente e a mano lo zucchero.

2. Raccogliete la meringa in un sac à poche e su una teglia, foderata con carta forno, realizzate tanti cuori dai bordi alti: in questo modo dopo la cottura si creerà un incavo da farcire con chantilly e frutta fresca.

3. Infornate a 80 °C e fate cuocere fino a quando la meringa si sarà ben seccata. Levate e fate raffreddare. Nel frattempo montate a neve la panna con i semi di vaniglia e, aiutandovi con un sac à poche, farcite i cuori di meringa. Guarnite con frutta fresca e qualche petalo di rosa, e servite.

Biscotti Black & White

Ingredienti

per la frolla al cacao
200 g di burro
100 g di zucchero a velo
3 tuorli; 250 g di farina 00
70 g di farina di mandorle
35 g di cacao amaro in polvere

per la frolla all'arancia
250 g di farina debole
3 tuorli; 90 g di zucchero a velo; 160 g di burro
2 arance

per la ganache bianca
300 g di cioccolato bianco
130 g di panna; cannella

per la ganache fondente
285 g di cioccolato fondente
250 g di panna; peperoncino

Preparazione

1. Per la frolla al cacao: lavorate il burro con le farine e il cacao fino a ottenere un composto bricioloso. Aggiungete i tuorli e lo zucchero, e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno una notte in frigorifero.

2. Per la frolla all'arancia: lavorate il burro con la farina fino a ottenere un composto bricioloso. Aggiungete i tuorli, lo zucchero e la scorza delle arance grattugiata, e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno una notte in frigorifero.

3. Per le ganache: scaldate la panna con la spezia, versatela sul cioccolato, tritato, e mescolate per bene fino a ottenere una crema liscia e lucida. Raccogliete in una terrina, coprite con pellicola trasparente e trasferite in frigorifero. Raccogliete le creme in due sac à poche con bocchetta rigata.

4. Trascorso il tempo di riposo, stendete le frolle e con un tagliabiscotti a forma di cuore ricavate tanti cuori. Con un tagliabiscotti più piccolo togliete la parte centrale dalla metà dei cuori. Con le ganache farcite i cuori lisci e sovrapponete quelli forati: accoppiate i biscotti bianchi con la ganache bianca e quelli al cacao con la ganache fondente. Lasciate rapprendere completamente e servite.

Red Passion

Ingredienti

per la mousse al lampone
180 g di meringa
200 g di purea di lampone
8 g di gelatina
250 g di panna semimontata

per la meringa
200 g di albume
400 g di zucchero

per la gelée al lampone
300 g di purea di lampone
8 g di gelatina
70 g di zucchero

per la decorazione
lamponi; foglie d'oro

Preparazione

1. Per la meringa: in un pentolino raccogliete lo zucchero e l'albume, e fateli scaldare a bagnomaria fino alla temperatura di 70 °C. Togliete dal fuoco e montate con le fruste elettriche fino a raffreddamento.

2. Per la mousse: mescolate la meringa con tre quarti di purea di lampone. Reidratate la gelatina in acqua, quindi scioglietela nella purea di lampone restante calda e unitela alla meringa. Incorporate infine la panna semimontata.

3. Per la gelée: reidratate la gelatina in acqua; mescolate 75 g di purea di lampone e lo zucchero, quindi mettete sul fuoco e fate scaldare. Incorporate la gelatina e fatela sciogliere. Unite tutto alla purea di lampone restante e amalgamate accuratamente. Distribuite il composto nei bicchierini e fate rassodare in frigorifero.

4. Versate la mousse nei bicchierini e guarnite la superficie con i lamponi, mettendoli capovolti. Con una siringa colate la gelée, tenuta a temperatura ambiente, all'interno dei lamponi. Decorate con una foglia d'oro e servite.

Red Passion

Sacher love

Ingredienti

per la torta

175 g di cioccolato fondente
125 g di burro
5 uova
125 g di farina
100 g di zucchero
4 g di lievito in polvere

vi servono inoltre

marmellata di arancia
glassa al cioccolato fondente
cioccolato bianco

Preparazione

1. Con le fruste elettriche montate il burro fino a ottenere un composto soffice e spumoso; unite il cioccolato fuso freddo e mescolate accuratamente. A parte lavorate i tuorli con metà zucchero e poi incorporateli al composto di burro e cioccolato.

2. Aggiungete la farina, setacciata con il lievito, e infine gli albumi, montati a neve con lo zucchero restante. Versate in una teglia, foderata con carta forno, infornate a 160-170 °C e fate cuocere per circa 45-50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate, sformate e lasciate raffreddare.

3. Tagliate a metà la torta e farcitela con un leggero strato di marmellata. Ricoprite anche la superficie esterna con un velo di marmellata e trasferite in freezer per mezz'ora. Colate sopra la glassa al cioccolato e lasciate rapprendere in frigorifero. Fate fondere il cioccolato bianco, realizzate sopra la scritta "Love" e mettete nuovamente in frigorifero fino al momento di servire.

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

In un pentolino fate sciogliere a bagnomaria 300 g di cioccolato fondente. A parte, in un altro pentolino raccogliete 125 g di panna con 25 g di glucosio, 75 g di acqua e 75 g di zucchero, mettete sul fuoco e fate sciogliere. Togliete, incorporate il cioccolato fuso e mescolate per bene fino a ottenere una crema lucida e omogenea.

Velvet cupcake

Ingredienti

100 g di burro morbido
230 g di zucchero
2 uova; 200 g di latticello
225 g di farina 00
10 g di cacao amaro
in polvere; 1 cucchiaino
di aceto di mele; 2 cucchiaini
di baking; 1 cucchiaino
di bicarbonato; 1 pizzico
di sale; colorante rosso
in polvere; estratto di vaniglia

per il frosting

225 g di formaggio fresco
spalmabile; 45 g di burro
morbido; 1 bacca di vaniglia
320 g di zucchero a velo

per la decorazione

cuori di cioccolato
bianchi e rossi

Preparazione

1. In una ciotola setacciate la farina insieme al baking. A parte lavorate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi incorporate le uova, mettendone uno alla volta. Mescolate un pizzico di colorante rosso con il cacao e l'estratto di vaniglia, e poi aggiungeteli all'impasto.

2. Mescolate il latticello con il sale e incorporateli in tre volte all'impasto, alternandoli con la farina. A parte unite l'aceto e il bicarbonato, aggiungeteli subito e amalgamate per bene il tutto. Versate il composto ottenuto nei pirottini di carta, riempiendoli a metà, e infornate a 170 °C per circa 20 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

3. Per il frosting: lavorate a crema il formaggio con il burro, quindi aggiungete la vaniglia e poi lo zucchero, incorporandolo poco alla volta. Coprite e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 2-3 ore. Raccogliete il frosting in un sac à poche con bocchetta liscia da 10 e decorate i cupcake ormai freddi. Ultimate con un cuore di cioccolato e servite.

CUORI DI CIOCCOLATO

Per la decorazione fate sciogliere il cioccolato bianco e coloratene una parte con un pizzico di colorante rosso in polvere. Con un sac à poche realizzate tanti cuoricini bianchi e rossi e lasciateli poi rapprendere in frigorifero.

Sex bomb

Ingredienti

per il semifreddo al frutto della passione
150 g di meringa
50 g di succo di frutto della passione
250 g di panna semimontata

per la meringa
200 g di albume
400 g di zucchero

per la glassa
200 g di cioccolato bianco
200 g di burro di cacao

per la decorazione
1 rotella di liquirizia
4 biscotti; purea di lampone

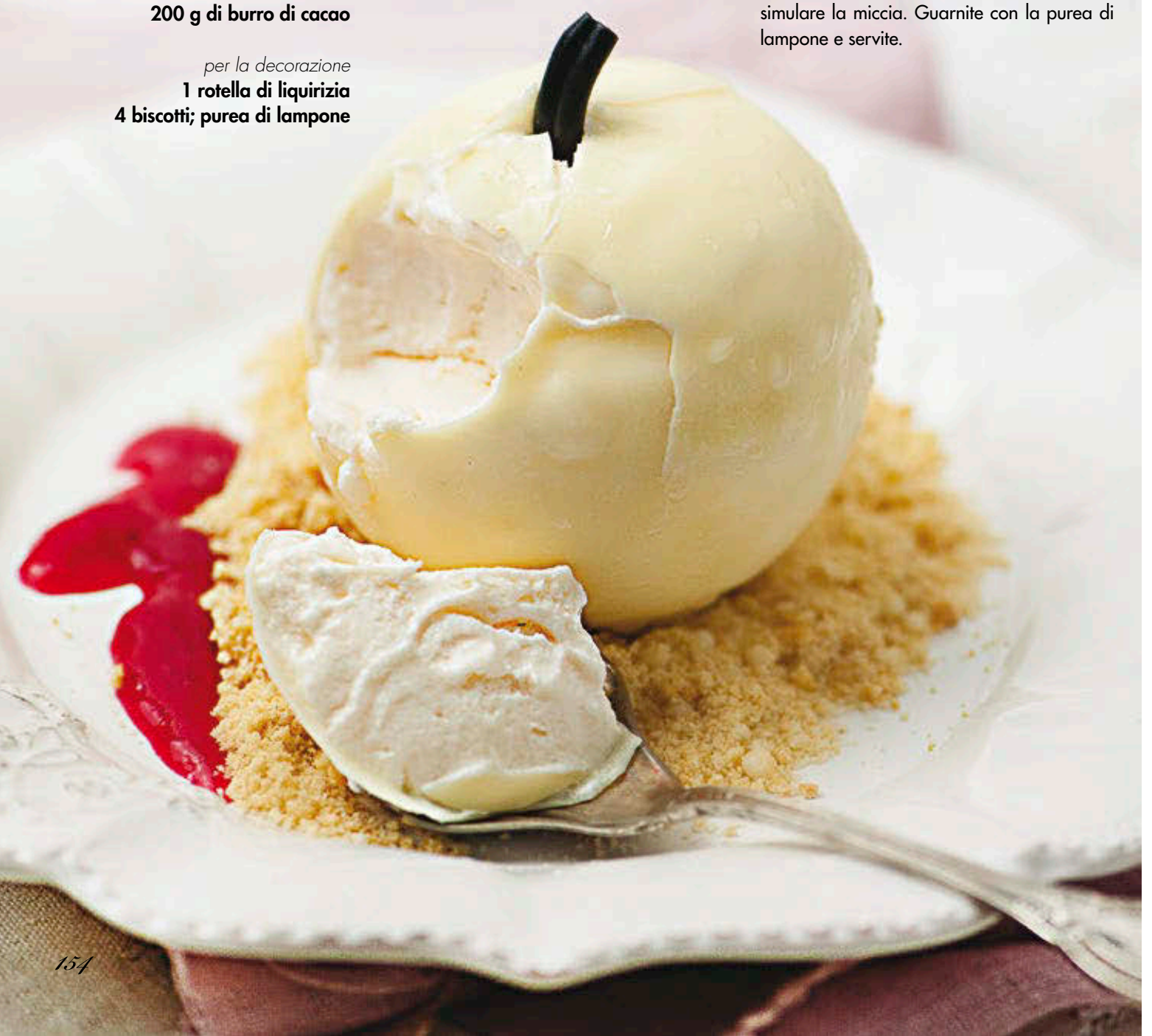
Preparazione

1. Per la meringa: in un pentolino raccogliete lo zucchero e l'albume, e fateli scaldare a bagnomaria fino alla temperatura di 70 °C. Togliete dal fuoco e montate con le fruste elettriche fino a raffreddamento. Prelevate 150 g di meringa, unite il succo di frutto della passione e mescolate.

2. Incorporate infine la panna semimontata, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto, e colate negli stampini a forma di cupola. Trasferite in freezer a congelare.

3. Per la glassa: in un pentolino raccogliete il cioccolato e il burro di cacao, mettete sul fuoco e fate sciogliere su fiamma dolce. Quando il semifreddo sarà perfettamente congelato, sformate le sfere e unitele a due a due.

4. Infilzatele con uno stecco di legno e glassatele immergendole nella glassa per una sola volta. Levate, sfilate lo stecco e trasferite in freezer. Al momento di servire, disponete il semifreddo nei piattini, adagiandoli sopra ai biscotti sbriciolati. Mettete un pezzetto di liquirizia nel foro lasciato dallo stecco, così da simulare la miccia. Guarnite con la purea di lampone e servite.



CIOCCO... NOVITÀ!

TUTTI GLI STRUMENTI E GLI ACCESSORI DEDICATI AL PIÙ GOLOSO DEGLI ALIMENTI: IL CIOCCOLATO

di EMANUELA BIANCONI

1. Per realizzare deliziosi cucchiaini di cioccolato, ecco lo stampo di **Tescoma**. Prezzo: 11,90 euro. **2.** Ideale per sciogliere il cioccolato a bagnomaria, il pentolino di **Ipac** è in acciaio inox 18/10 ed è dotato di 2 pratici beccucci per versare il cioccolato fuso. Prezzo: 7 euro. **3.** *Cioccolato* è lo specchietto avvolto in una tavoletta di cioccolata. In materiale plastico rigido, è di **Maiuguali**. Prezzo: 8 euro. **4.** Sembrano commestibili ma… non fatevi trarre in inganno! I *Cioccolatini* sono magneti di **Maiuguali**. Prezzo: 2 euro (l'uno). **5.** Il contenitore di **Tescoma** è pensato per sciogliere il cioccolato direttamente nel forno a microonde. Indispensabile per glasse e coperture. Prezzo: 9,90 euro. **6.** *Fondant au chocolat* di **Le Jacquard Français** è la serie di asciugapiatti da collezionare con tutte le istruzioni per preparare il più tradizionale dei dolci francesi. Prezzo: 11,90 euro. **7.** Per realizzare una golosissima fonduta, ecco il set di **Easylife**, linea Vintage Chocolate. In porcellana. Prezzo: 33 euro. **8.** In stile rétro, l'alzatina in porcellana e il set di 4 piatti da dessert della linea Vintage Chocolate di **Easylife**. Prezzo: 25 euro (il set) e 33 euro (l'alzatina). **9.** Per gli amanti del cioccolato, ecco la gift box di **Ipac**. All'interno tutto l'occorrente per degustare il cioccolato e realizzare e servire tante leccornie. Prezzo: 35 euro. **10.** I tempi in cucina? Vanno sempre rispettati e tenuti sotto controllo! Per questo c'è il timer *Coppetta mousse al cioccolato* di **Maiuguali**. Prezzo: 12 euro. **11.** Per un dono speciale, ecco *Chocolate*, il set di **KnIndustrie.** All'interno la casseruola per fondere il cioccolato e il molinillo messicano per mescolarla. Prezzo: 115 euro.

ALTE GRADAZIONI

PER LA FESTA PIÙ ROMANTICA DELL'ANNO REALIZZATE I GOLOSISSIMI CIOCCOLATINI DI GIANLUCA ARESU. RIPIENI DI CREMA AL RUM E AL GRAND MARNIER, SONO AD ALTISSIMO TASSO DI BONTÀ E... GRADAZIONE!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIANLUCA ARESU - foto e styling di ELISA ANDREINI

Cuneesi

Ingredienti

per i gusci
500 g di albumi; 1 kg di zucchero
15 g di cacao amaro in polvere

per la crema al rum
900 g di cioccolato fondente
400 g di crema pasticciera
400 g di rum a 70°
100 g di miele di acacia
50 g di pasta di nocciola

vi serve inoltre
cioccolato fondente temperato

Preparazione

1. Per i gusci: mescolate gli albumi con 500 g di zucchero, miscelati al cacao, quindi scaldate il composto ottenuto fino alla temperatura di 40 °C e poi montatelo con le fruste elettriche. Aggiungete lo zucchero restante e amalgamate delicatamente a mano.

2. Raccogliete il composto in un sac à poche e realizzate tanti piccoli bottoncini su una teglia, foderata con carta forno (**foto A**). Infornate a 140 °C e fate cuocere per circa 12 minuti a valvola aperta. Levate, pressate con il pollice ogni bottoncino (**foto B**) e tenete da parte.

4. Per la crema: in una planetaria raccogliete la crema, il rum, il miele e la pasta di nocciola (**foto C**), e amalgamate con una frusta. Aggiungete il cioccolato, fuso a 45 °C, e mescolate per bene (**foto D**). Trasferite la crema ottenuta in frigorifero e fate riposare per almeno 12 ore.

5. Raccogliete la crema in un sac à poche e farcite metà gusci creando una piccola sfera (**foto E**); accoppiateli a due a due, come fossero baci di dama, e infine passateli nel cioccolato fondente temperato (**foto F**). Disponeteli in un foglio di carta forno e lasciateli solidificare completamente.

A

B

C

D

Praline cocco e rum

Ingredienti

100 g di cocco pralinato
300 g di panna al 35 % di grassi
60 g di tuorli
500 g di copertura avorio
50 g di rum
5 g di succo di limone

per il cocco pralinato
150 g di zucchero
40 g di acqua
150 g di cocco grattugiato

vi serve inoltre
cioccolato fondente temperato

Preparazione

1. Preparate il cocco pralinato: portate acqua e zucchero al bollore, quindi versate il cocco e mescolate. Fate asciugare e caramellare leggermente, rendendo il composto di color nocciola chiaro (**foto A**); togliete dal fuoco, versate su un foglio di carta forno e fate raffreddare.

2. Portate la panna a bollore. Unite ai tuorli e mescolate velocemente con una frusta. Versate il tutto sulla copertura (**foto B**), che si scioglierà per il calore della panna, ed emulsionate.

3. Aggiungete il rum, il cocco pralinato e il succo di limone, e amalgamate perfettamente. Distribuite il cioccolato fondente all'interno degli stampini (**foto C**) e lasciate rapprendere. Distribuite la crema cocco e rum (**foto D**), capovolgete lo stampo per eliminare quella in eccesso (**foto E**) e lasciate cristallizzare.

4. Chiudete il fondo del cioccolatino con altra copertura fondente (**foto F**), trasferite in frigorifero e fate solidificare. Trascorso questo tempo, levate, sformate i cioccolatini e servite.

E

F

Cagliari mon amour

Ingredienti

250 g di cioccolato fondente
250 g di cioccolato bianco
250 g di cioccolato all'arancia
250 g di grand marnier
65 g di miele
35 g di pasta di nocciola
cioccolato al latte

vi servono inoltre
cioccolato al latte temperato
cioccolato fondente temperato

Preparazione

1. Fate sciogliere il cioccolato al latte, raccoglietelo in un sac à poche e realizzate tanti dischetti su un foglio di carta forno (**foto A**). Lasciate infine rapprendere.

2. In un pentolino raccogliete i tre cioccolati e fateli fondere a 45 °C; raccoglieteli in una planetaria, unite il liquore, il miele e la pasta di nocciola, e mescolate accuratamente (**foto B**). Spegnete e fate raffreddare a temperatura ambiente.

3. Appena la consistenza sarà diventata cremosa, raccogliete il composto in un sac à poche e realizzate tante piccole sfere, mettendole sopra i dischetti di cioccolato al latte (**foto C**). Trasferite in frigorifero e fate solidificare completamente.

4. Passate i cioccolatini nel cioccolato al latte, disponeteli in un foglio di carta forno e fateli solidificare completamente. Con il cioccolato fondente realizzate tante linee sottili (**foto D**) e trasferite nuovamente in frigorifero, fino al momento di servire.

WAKE UP!

LA COLAZIONE A LETTO? UNA PICCOLA COCCOLA DA CONCEDERE (A SÉ STESSI E AL PARTNER) IN UNA PIGRA DOMENICA D'INVERNO. TUTTO, PERÒ, DEVE ESSERE PENSATO NEI MINIMI DETTAGLI. IMMANCABILI CORNETTI E DELIZIE DA FORNO CALDI, FRAGRANTI E RIGOROSAMENTE FATTI IN CASA. PROPRIO COME QUESTI...

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI e TANIA MATTIELLO

Pain au chocolat

(pag. 164)

Pasta sfoglia (ricetta base)

Ingredienti (per 15-20 croissant)

per l'impasto
350 g di manitoba
150 g di farina 00
60 g di zucchero
10 g di latte in polvere
12 g di sale
100 g di burro ammorbidito
25 g di lievito di birra fresco
230 g di acqua fredda

per le pieghe
250 g di burro freddo

Preparazione

1. Versate le farine in una planetaria con lo zucchero e il sale da un lato, e il lievito dall'altro. Unite il latte, il burro e l'acqua, e impastate con la foglia a velocità media per 6 minuti, fino a ottenere un impasto liscio. Dategli forma di palla, incidete una croce e fate lievitare per 30 minuti. Fate un panetto rettangolare e mettete in frigo per 2 ore, avvolto in pellicola. Poi stendetelo in una sfoglia rettangolare spessa 1 cm.

2. Per le pieghe: stendete il burro in un rettangolo pari a metà della sfoglia. Appoggiatelo sul lato corto inferiore e coprite con il lembo libero. Girate tutto di un quarto di giro, con la piega a sinistra e battete con un matterello. Stendete il panetto in una sfoglia di 6-7 mm e piegate i lati corti per farli combaciare al centro. Ripiegate il rettangolo su se stesso (piega a 4), e mettete in frigo per 1 ora, avvolto in pellicola.

3. Riprendete il panetto, con la piega sulla destra, stendetelo in una sfoglia di 6-7 mm e piegatela in 3. Avvolgete in pellicola e mettete in frigo per 1 ora.

Minicroissant dolci doppia golosità
(pag. 164)

Pain au chocolat

Ingredienti
(per 10-15 saccottini)

per l'impasto
350 g di manitoba
150 g di farina 00
(più altra per la spianatoia)
60 g di zucchero
10 g di latte in polvere
12 g di sale
100 g di burro ammorbidito
25 g di lievito di birra
230 g di acqua fredda

per le pieghe
250 g di burro freddo

per la farcitura
2 tavolette di cioccolato fondente

vi servono inoltre
1 tuorlo; latte
zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate l'impasto come da ricetta base. Finito il terzo giro, ricavate tanti rettangoli delle dimensioni di circa 8x12 cm.

2. Tagliate a misura del lato corto della sfoglia tante barrette di cioccolato (ve ne serviranno due per rettangolo). Disponete la prima barretta a 1 cm di distanza dal bordo sul lato corto e arrotolate la pasta sulla barretta. Posizionate la seconda barretta vicino al rotolo ottenuto e continuate ad arrotolare, fino ad avvolgere anche la seconda barretta. Quindi continuate ad arrotolare il saccottino. Fate così con tutti i rettangoli.

3. Disponeteli, con la chiusura sotto, su una placca foderata con carta forno, copriteli con pellicola trasparente e lasciateli lievitare in ambiente tiepido, non superiore ai 30 °C, per un paio d'ore.

4. Trascorso il tempo, mettetеli in frigo per una mezz'ora. Al termine, spennellateli con il tuorlo, leggermente sbattuto con 1 cucchiaio di latte, mettete in forno ventilato già caldo a 180 °C e fate cuocere per 10-15 minuti. Levateli, lasciateli raffreddare su una gratella, spolverizzateli con zucchero a velo e serviteli.

Minicroissant dolci doppia golosità

Ingredienti
(per 12 minicroissant)

250 g di pasta sfoglia
300 g di crema spalmabile alla nocciola
300 g di confettura di albicocche o di altro tipo di frutta (con pezzi di frutta)

vi servono inoltre
1 uovo
granella di nocciole
zucchero a velo
cacao in polvere

Preparazione

1. Preparate la pasta sfoglia come da ricetta base e stendetela su un piano, foderato con carta forno, fino a ottenere un disco. Tagliatelo in 12 spicchi regolari. Distribuite su 6 rettangoli un po' di crema spalmabile e sugli altri la confettura. Arrotolate gli spicchi su se stessi a partire dalla base.

2. Disponete i croissant sulla placca del forno, foderata con carta forno, spennellateli con l'uovo sbattuto, spolverizzateli in superficie con un po' di granella di nocciole, mettete in forno a 210 °C e fate cuocere per 15-20 minuti, finché saranno dorati (ma non scuri).

3. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate intiepidire. Spolverizzate i cornetti alla confettura con un po' di zucchero a velo e quelli alla crema alla nocciola con un po' di cacao in polvere, portate in tavola e servite.

Croissant alla crema di pistacchio

Ingredienti (per 15-20 croissant)

per l'impasto
350 g di manitoba
150 g di farina 00
(più altra per la spianatoia)
60 g di zucchero
10 g di latte in polvere
12 g di sale
100 g di burro ammorbidito
25 g di lievito di birra
230 g di acqua fredda

per le pieghe
250 g di burro freddo

vi servono inoltre
1 tuorlo
latte
granella di pistacchi

Preparazione

1. Preparate i croissant come da ricetta base. Trascorso il tempo di riposo, riprendete il panetto, con la piega a sinistra, e stendetelo in una sfoglia di 3-4 mm. Tagliatela a metà, rifilatela e ricavate tanti triangolini, quindi arrotolateli per ottenere i croissant.

2. Disponete i croissant sulla placca, foderata con carta forno, lasciate lievitare per 2 ore in ambiente tiepido, quindi mettete in frigo per mezz'ora. Spennellate i croissant con il tuorlo, sbattuto con 1 cucchiaio di latte, spolverizzate con un po' di granella di pistacchi e infornate in forno caldo ventilato a 160 °C per 20 minuti.

3. Mentre i croissant sono in cottura, preparate la crema al pistacchio. Una volta pronta, raccoglietela in un sac à poche e farcitevi i croissant, lasciati intiepidire in forno spento. Portate in tavola e servite.

CREMA AL PISTACCHIO

Versate 5 dl di latte in una casseruola. Unite la polpa di 1 stecca di vaniglia, mettete su fuoco dolce e portate quasi a bollore. Levate e lasciate riposare per 5 minuti. Intanto sbattete 6 tuorli con 140 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete 70 g di maizena, setacciata, e incorporate. Filtrate il latte aromatizzato, ormai tiepido, e rimettete nella casseruola. Unite il composto spumoso, mettete su fuoco dolce e fate addensare, mescolando continuamente, fino a ottenere una crema della giusta consistenza. Spegnete, trasferite la crema in una terrina, coprite con pellicola trasparente, mettendola a contatto con la crema, e tenete da parte. Quando la crema si sarà intiepidita, aggiungete 3-4 cucchiai di pasta di pistacchio e mescolate.

Cornetti alla crema

CREMA PASTICCIERA

In una casseruola lavorate 4 tuorli con 100 g di zucchero; unite 30 g di farina e amalgamate ancora. Versate a filo 1/2 l di latte bollente, aromatizzato con i semi di 1 bacca di vaniglia e la scorza di limone grattugiata, e rimettete sul fuoco. Fate cuocere mescolando in continuazione, fino a ottenere una crema densa e omogenea. Trasferitela in una terrina e copritela con pellicola a contatto.

Ingredienti
(per 20-25 cornetti)

per il lievitino
250 g di farina
35 g di lievito di birra

per l'impasto
500 g di farina; 450 g di burro
225 g di uova; 150 g di zucchero
20 g di malto; 1,5 dl di latte
15 g di sale

per la farcitura
800 g di crema pasticciera

per la finitura
zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate il lievitino: impastate in una ciotola la farina con il lievito, unite 1,2 dl di acqua a temperatura ambiente e lasciate fermentare per circa 10 minuti (fino a quando l'impasto salirà a galla).

2. Una volta pronto, mettetelo nella planetaria con la farina, lo zucchero, il malto, le uova e il latte, e impastate a velocità ridotta. Unite 75 g di burro e il sale, e continuate a lavorare, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo; fate riposare in frigorifero, coperto con la pellicola trasparente, per circa 12 ore.

3. Trascorso il tempo, stendete la pasta a 2 cm di spessore, disponete al centro il burro ammorbidito restante, richiudete la pasta sopra il burro, stendete nuovamente e piegate in 3; quindi lasciate riposare per 30 minuti in frigo. Ripetete l'operazione altre 2 volte, sempre facendo riposare l'impasto in frigo tra una piega e l'altra.

4. Riprendete l'impasto, stendetelo allo spessore di 3 mm e, con una rotella, ricavate tanti triangoli. Arrotolateli su se stessi in modo da ottenere i croissant, disponeteli su una teglia rivestita con carta forno e fate lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore; quindi infornate a 180 °C per 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Farcite con la crema, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Sfogliatelle ricce napoletane

Ingredienti (per 12 sfogliatelle)

per l'impasto
500 g di farina
(più altra per la spianatoia)
250 g di strutto
sale

per il ripieno
70 g di semolino
100 g di canditi a cubetti
100 g di ricotta fresca
150 g di zucchero
cannella in polvere
sale

vi servono inoltre
strutto
zucchero a velo

Preparazione

1. Impastate velocemente la farina setacciata con 180 g di strutto e un pizzico di sale, e continuate a lavorare aggiungendo l'acqua fredda necessaria a ottenere un composto sodo ed elastico. Dategli forma di palla, untegela con un po' di strutto, tenete da parte e lasciate riposare per circa 1 ora.

2. Portate a bollore 3 dl di acqua leggermente salata, versate a pioggia il semolino e portate a cottura, mescolando, per 5 minuti. Levate dal fuoco e lasciate raffreddare. Unite i canditi e la ricotta, aggiungete lo zucchero, profumate con un pizzico di cannella e amalgamate.

3. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto e stendetelo sulla spianatoia leggermente infarinata in una sfoglia sottile rettangolare di circa 50x70 cm. Rifilate i bordi della sfoglia e tagliatela per il lungo in 4 parti uguali. Spennellate con lo strutto rimasto, fuso, sovrapponetele e lasciatele riposare per circa 1 ora. Trascorso il tempo, arrotolate a cilindro, pareggiate i bordi e tagliatelo in 12 fette dello spessore di circa 1 cm.

4. Modellate le fette con il matterello in modo da ottenere altrettanti ovali di circa 14x9 cm. Per farlo procedete così: poggiate una fetta orizzontalmente sulla spianatoia, quindi stendetela con il matterello agendo dal centro verso sinistra in alto e quindi dal centro verso destra in basso. Farciteli con il ripieno preparato, ripiegateli su se stessi e premete leggermente i bordi per sigillarli.

5. Distribuite le sfogliatelle in una teglia, foderata con carta forno e unta di strutto, e spennellatele di strutto. Infornate a 250 °C per 15 minuti. Diminuite la temperatura a 210 °C e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Portate a 170 °C e completate la cottura per 15 minuti ancora. Levatele e fatele intiepidire, quindi spolverizzatele con un po' di zucchero a velo e servite.

MODICA quantità

DI INARRIVABILE SAPORE, SICCHÉ A CHI LO GUSTA SEMBRA DI ESSERE ARRIVATO ALL'ARCHETIPO, ALL'ASSOLUTO… COSÌ, RIFERENDOSI AL CIOCCOLATO DI MODICA, SCRIVEVANO LEONARDO SCIASCIA E GIUSEPPE LEONE NELL'OPERA INTITOLATA *CONTEA DI MODICA*. E CHISSÀ COSA DIREBBERO DEI DOLCI DI FELICETTA ARGENTINO? UNO PIÙ GHIOTTO DELL'ALTRO, SONO TUTTI REALIZZATI CON QUESTO PREGIATISSIMO INGREDIENTE…

di EMANUELA BIANCONI; ricette di FELICETTA ARGENTINO
foto di VIRGINIA REPETTO

Arancini dolci al cioccolato e cannella
(pag. 170)

Biscotti cioccolato e arancia

(pag. 170)

* Felicetta Argentino è di Marzamemi, Siracusa. Grazie alla mamma Irene, cresce con la grande passione per la cucina e diventa una cuoca di ordinaria… virtù! Nel suo home-restaurant "Sapori di casa mia", in un'atmosfera accogliente e familiare, e nella splendida cornice della Val di Noto, propone una ricercata interpretazione della cucina e dei prodotti locali (solo su prenotazione: argentinofelicetta@gmail.com).

Arancini dolci al cioccolato e cannella

Ingredienti

320 g di riso
200 g di cioccolato fondente di Modica
100 g di zucchero
2 cucchiai di burro
200 g di farina 00
pangrattato
fumetto alla cannella
olio di semi di arachide
1 pizzico di sale

vi serve inoltre
zucchero

Preparazione

1. In una casseruola fate sciogliere il burro, unite il riso e fate tostare, mescolando in continuazione. Sfumate gradualmente con il fumetto, aggiungete lo zucchero e portate a cottura il riso, mescolando con un cucchiaio di legno. Una volta cotto, versate il risotto su un piatto piano e fatelo raffreddare.

2. Preparate una pastella con la farina, un pizzico di sale e l'acqua necessaria a ottenere una consistenza cremosa e liscia. Disponete uno strato di riso sul palmo della mano, formate un incavo al centro e mettete un cubetto di cioccolato. Richiudete con un altro po' di riso e compattate per bene, dando all'arancino la classica forma a punta.

3. Immergete gli arancini nella pastella e poi nel pangrattato, quindi friggeteli in olio di semi ben caldo. Quando saranno ben dorati, levateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Passateli nello zucchero e servite.

Fumetto alla cannella
In un tegame raccogliete 450 ml di acqua, 300 ml di latte, la scorza di 1 limone, tagliata a listerelle, 1 stecca di cannella e 50 g di zucchero a velo. Mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 15 minuti, quindi levate, filtrate e utilizzate il fumetto ben caldo.

Biscotti cioccolato e arancia

Ingredienti

250 g di cioccolato di Modica
1 arancia
210 g di farina 00
2 uova
60 g di burro
1 cucchiaino da tè di lievito
110 g di zucchero
scorze di arancia candita
zucchero a velo

Preparazione

1. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, quindi aggiungete il burro e amalgamate fino a quando si sarà ben sciolto. In una terrina lavorate le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti; incorporate il cioccolato fuso, aromatizzate con il succo e la scorza dell'arancia grattugiata e mescolate.

2. Versate a pioggia la farina, setacciata con il lievito, e impastate energicamente: al termine, l'impasto risulterà appiccicoso. Formate una palla, avvolgetelo con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

3. Trascorso il tempo di riposo dell'impasto, realizzate tante palline grandi come noci. Passatele nello zucchero a velo e disponetele su una teglia, foderata con carta forno, mettendole ben distanziate l'una dall'altra. Infornate a 180 °C per circa 10-15 minuti. Levate e fate raffreddare. Spolverizzate a piacere con altro zucchero a velo, decorate con scorze di arancia candita e servite.

Delizia al cioccolato e ricotta

Ingredienti

250 g di ricotta di pecora o di mucca (messa a colare dal giorno precedente)
150 g di zucchero
3 uova; 80 g di farina 00
100 g di burro
80 g di cacao amaro in polvere di Modica
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di cannella

per la decorazione
100 g di ricotta di pecora o di mucca
zucchero a velo
pistacchi di Bronte

Preparazione

1. Fate sciogliere il burro. Setacciate la ricotta e raccoglietela in una terrina, quindi unite lo zucchero e amalgamate per bene. Incorporate le uova e, quando il composto risulterà spumoso e gonfio, unite il cacao amaro setacciato e la cannella.

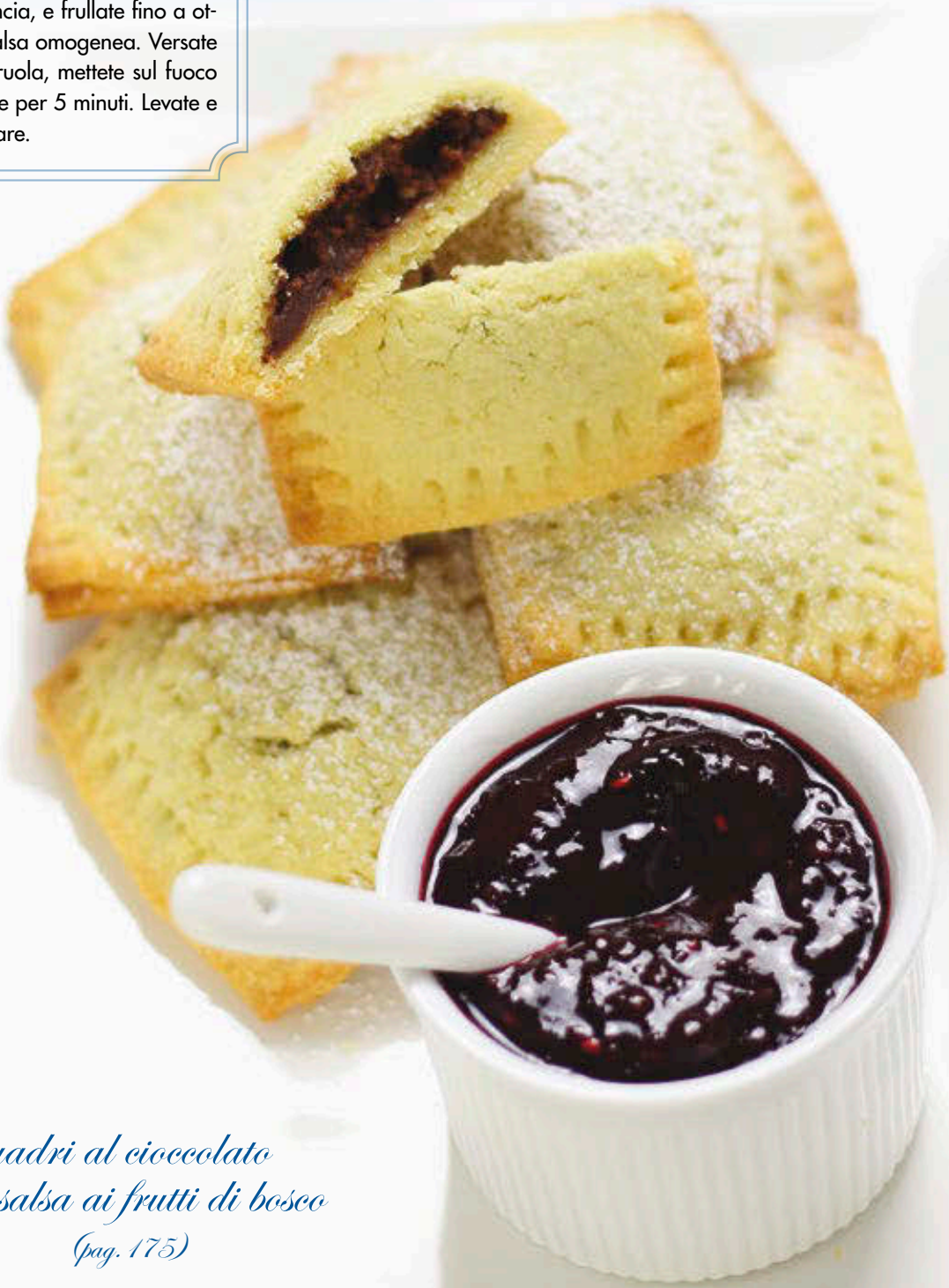
2. Aggiungete la farina, setacciata con il lievito, e il burro fuso, e montate per altri 10 minuti. Versate il composto in una tortiera da 24 cm di diametro, foderata con carta forno, e livellate per bene. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate intiepidire. Tagliate la torta a fette e distribuite nei piattini da dessert; guarnite con un ciuffo di ricotta e un pistacchio, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Delizia al cioccolato e ricotta

SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

In un mixer da cucina raccogliete 300 g di frutti di bosco, 140 g di zucchero, 1 cucchiaio di scorza di arancia grattugiata e 1 cucchiaio di succo di arancia, e frullate fino a ottenere una salsa omogenea. Versate in una casseruola, mettete sul fuoco e fate cuocere per 5 minuti. Levate e fate raffreddare.



Quadri al cioccolato con salsa ai frutti di bosco

(pag. 175)

Mousse di cioccolato allo zenzero candito

(pag. 175)

Crostata di pere al cioccolato e noci

PASTA FROLLA

Tritate finemente 100 g di mandorle e miscelatele a 200 g di farina 00, setacciata. Disponetele a fontana e unite al centro 150 g di burro a pezzetti, 100 g di zucchero, 2 tuorli, 1 uovo e la scorza di 1 limone, grattugiata; impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per un'ora in frigorifero.

Quadri al cioccolato con salsa ai frutti di bosco

Ingredienti

200 g di farina 00
160 g di burro
a temperatura ambiente
100 g di mandorle di Avola
80 g di zucchero a velo
1 limone
4 tuorli sodi

per il ripieno
50 g di cioccolato fondente di Modica
50 g di amaretti
150 g di ricotta di mucca
40 g di zucchero

vi servono inoltre
salsa ai frutti di bosco
zucchero a velo

Preparazione

1. Tritate finemente le mandorle, miscelatele con la farina e disponetele a fontana su una spianatoia. Unite al centro il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e i tuorli sodi, passati al setaccio. Lavorate per qualche minuto fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo, quindi avvolgetelo con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

2. Per la farcia: in una terrina mescolate la ricotta, passata al setaccio, con lo zucchero, gli amaretti sbriciolati e il cioccolato fondente, grattugiato con una grattugia a fori larghi.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia piuttosto sottile e dividetela in due parti: sulla prima distribuite con un cucchiaino tante noci di ripieno e poi copritela con l'altra sfoglia. Fate aderire la pasta ai bordi del ripieno e con una rotella dentellata ritagliate tanti quadrati da circa 6 cm di lato.

4. Disponete i quadrati su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Sfornate e disponete i quadri tiepidi nei piatti da portata. Spolverizzate con lo zucchero a velo, accompagnate con la salsa ai frutti di bosco, e servite.

Mousse di cioccolato allo zenzero candito

Ingredienti

100 g di cioccolato fondente di Modica
250 ml di panna fresca
40 g di zucchero
2 tuorli
1 radice di zenzero
zenzero candito
cacao amaro in polvere di Modica

Preparazione

1. In un pentolino fate sciogliere lo zucchero con due cucchiaini di acqua su fiamma dolce; appena lo zucchero sarà ben caramellato, togliete dal fuoco e versate 125 ml di panna. Mescolate e trasferite nuovamente su fiamma bassissima.

2. Incorporate i tuorli e fate cuocere la crema per circa 2 minuti, mescolando in continuazione. Togliete dal fuoco, aggiungete il cioccolato, tritato finemente, e fate sciogliere sempre mescolando. Montate leggermente la panna restante e tritate un pezzetto di zenzero.

3. Quando la crema sarà ormai fredda, incorporate la panna e lo zenzero, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Distribuite la mousse in 4 coppette e fate riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Spolverizzate con il cacao, guarnite con lo zenzero candito, e servite.

Crostata di pere al cioccolato e noci

Ingredienti

600 g di pere poco mature
200 g di cioccolato fondente di Modica
100 g di zucchero
100 g di gherigli di noce
100 ml di latte
1 cucchiaio di fecola di patate
1 pezzetto di cannella
1/2 bicchiere di vino bianco
pasta frolla

per la decorazione
1 pera
pistacchi di Bronte
zucchero a velo

Preparazione

1. Per la farcitura: sbucciate le pere e tagliatele a fette; raccoglietele in una casseruola e unite il vino, la cannella e 30 g di zucchero. Mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 10 minuti finché risulteranno morbide e asciutte.

2. Stemperate la fecola con un goccio di latte freddo. Versate in una casseruola e unite il cioccolato spezzettato, e il latte e lo zucchero restanti. Mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce fino a quando il composto sarà ben amalgamato.

3. Unite 2-3 cucchiai di crema alle pere, mescolate e fate raffreddare separatamente le due preparazioni. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla in uno stampo per crostata da 24 cm di diametro, foderato con carta forno. Cospargete il fondo con le noci, tritate, e versate sopra le pere. Completate con la crema al cioccolato e infornate a 180 °C per circa 30 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e sformate la crostata. Fatela raffreddare, quindi decoratela con fettine di pera e qualche pistacchio, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

ARI... TIRAMISÙ!

Tiramisù crumble alla crema di nocciole
(pag. 178)

DEDICATO A CHI SI FOSSE PERSO IL SERVIZIO DI GENNAIO SUL TIRAMISÙ, O A CHI – INGUARIBILE GOLOSONE – NON NE AVESSE MAI ABBASTANZA (E NOI SIAMO TRA QUELLI). BEN CINQUE RICETTE CHE VEDONO PROTAGONISTA SEMPRE LUI, IL RE DELLA PASTICCERIA DOMESTICA, DECLINATO IN VERSIONI ORIGINALI E INCREDIBILMENTE GHIOTTE

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI e SABRINA ROSSI

Tiramisù con cioccolato allo zenzero

(pag. 178)

Tiramisù crumble alla crema di nocciole

Ingredienti (per 6 persone)

per il crumble
75 g di zucchero
75 g di burro; 150 g di farina
cacao amaro in polvere

per la farcia
200 g di panna montata
250 g di mascarpone
250 g di crema spalmabile alle nocciole
150 g di nocciole tostate e tritate
zucchero a velo; latte

vi servono inoltre
cacao amaro in polvere
crema spalmabile alle nocciole
latte; caffè espresso

Preparazione

1. Preparate il crumble: in una ciotola raccogliete la farina, lo zucchero, il burro morbido e 1 cucchiaio di cacao, e lavorate velocemente con le mani fino a ottenere un impasto bricioloso. Distribuite le briciole ottenute su una teglia, foderata con carta forno, e fate cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

2. Per la farcia: raccogliete la panna montata in una ciotola, unite il mascarpone e 1 cucchiaio di zucchero a velo, e amalgamate. Incorporate la crema alle nocciole, leggermente stemperata con un filo di latte.

3. Distribuite una parte del crumble sul fondo della pirofila, bagnate con un goccio di caffè freddo e disponete uno strato di crema al mascarpone. Spolverizzate con un po' di nocciole tostate e ripetete la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti (lasciando da parte delle nocciole per la finitura) e terminando con la crema al mascarpone. Mettete in frigorifero e lasciate riposare per 2-3 ore.

4. Levate, spolverizzate con il cacao amaro e decorate con le nocciole tostate tenute da parte. Guarnite con la crema spalmabile, stemperata con un po' di latte caldo, e servite.

Tiramisù con cioccolato allo zenzero

Ingredienti (per 6 persone)

per la base
400 g di biscotti (tipo pavesini)

per la farcia
400 g di mascarpone
300 g di panna fresca semimontata
100 g di tuorli
200 g di zucchero
5 g di zenzero in polvere

per il cioccolato allo zenzero
200 g di cioccolato fondente
10 g di zenzero grattugiato
burro

vi servono inoltre
scaglie di cioccolato
zenzero candito (o cedro candito); caffè espresso

Preparazione

1. Per la farcia: lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Mescolate il mascarpone e la panna, e incorporateli delicatamente alla crema di tuorli. Aggiungete lo zenzero in polvere e amalgamate per bene.

2. Per il cioccolato allo zenzero: sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Quando sarà completamente fuso, aggiungete una noce di burro e lo zenzero, amalgamate e togliete dal fuoco.

3. Bagnate i biscotti con il caffè e disponeteli sul fondo delle cocotte. Fate uno strato di crema al mascarpone e uno di cioccolato. Proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con la crema. Mettete in frigorifero per almeno 2 ore. Trascorso il tempo, levate, decorate con scaglie di cioccolato e zenzero candito, e servite.

Tiramisù albicocche panna acida e amaretti

Ingredienti (per 4 persone)

per la base
200 g di savoiardi

per la farcia
250 g di mascarpone
125 g di panna acida
150 g di zucchero
400 g di albicocche sciroppate; 3 uova
3 arance; amaretti
liquore all'amaretto

per la finitura
3-4 albicocche sciroppate
2 cucchiai di granella di mandorle; amaretti; burro

Preparazione

1. Tagliate a dadini le albicocche. Raccogliete la dadolata nel bicchiere di un mixer e frullate. Versate la purea in un pentolino con 75 g di zucchero e fate scaldare, mescolando e senza arrivare al bollore. Spegnete e tenete da parte.

2. Montate gli albumi a neve ben ferma. Lavorate i tuorli con lo zucchero restante fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Mescolate il mascarpone con la panna, quindi uniteli ai tuorli montati. Incorporate infine gli albumi mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

3. Spremete le arance e filtrate il succo. Aggiungete 1 cucchiaio di liquore e mescolate. Imbevete i savoiardi nella bagna all'arancia e disponeteli sul fondo di una pirofila. Versate uno strato di crema e uno di purea di albicocche, e spolverizzate con gli amaretti sbriciolati. Proseguite la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con uno strato di crema. Mettete in frigorifero per 1 ora. Levate, spolverizzate con la granella di mandorle, tostata con una noce di burro, decorate con gli amaretti e con le albicocche a spicchi, e servite.

Tiramisù albicocche panna acida e amaretti

SAVOIARDI (per circa 400 g)
Lavorate 5 tuorli con 90 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; montate 5 albumi a neve ben ferma e incorporateli al composto a base di tuorli. Setacciate 120 g di farina e 30 g di maizena, e unitele al composto. Raccoglietelo in un sac à poche e realizzate tante strisce, una a fianco all'altra, su una placca, rivestita con carta forno. Spolverizzate con un po' di zucchero a velo e cuocete in forno a 180 °C per 12 minuti. Levate e lasciate raffreddare completamente.

Matchamisù

Ingredienti (per 6-8 persone)

per la base
400 g di savoiardi

per la farcia
120 g di zucchero di canna
500 g di mascarpone
6 uova
tè matcha in polvere

per la finitura
tè matcha in polvere

Preparazione

1. Preparate il tè matcha: portate l'acqua a ebollizione, quindi spegnete e fate intiepidire fino a raggiungere gli 80 °C (aspettando 10 minuti o travasando l'acqua 4-5 volte). Mettete in una teiera 1 cucchiaino di tè matcha, versate circa 100 ml di acqua e sbattete energicamente con il frullino per tè o un cucchiaio. Lasciate raffreddare.

2. Montate gli albumi a neve ben ferma e tenete da parte. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il mascarpone e 1 cucchiaio di tè matcha, e mescolate accuratamente. Incorporate infine gli albumi, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

3. Imbevete i savoiardi nel tè matcha (non zuccherato) ormai freddo e disponeteli sul fondo di una pirofila. Versate uno strato di crema, spolverizzate con del tè in polvere e proseguite la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con la crema. Mettete in frigorifero per almeno 2 ore. Levate, spolverizzate con il tè matcha e servite.

Tiramisù "after eight"

Ingredienti (per 6 persone)

per la base
400 g di savoiardi

per la farcia
120 g di zucchero
500 g di mascarpone
100 g di cioccolato fondente
6 uova
sciroppo alla menta
latte
burro

per la finitura
foglioline di menta cristallizzate

Preparazione

1. Montate gli albumi a neve ben ferma e tenete da parte. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il mascarpone e mescolate accuratamente. Incorporate infine gli albumi, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

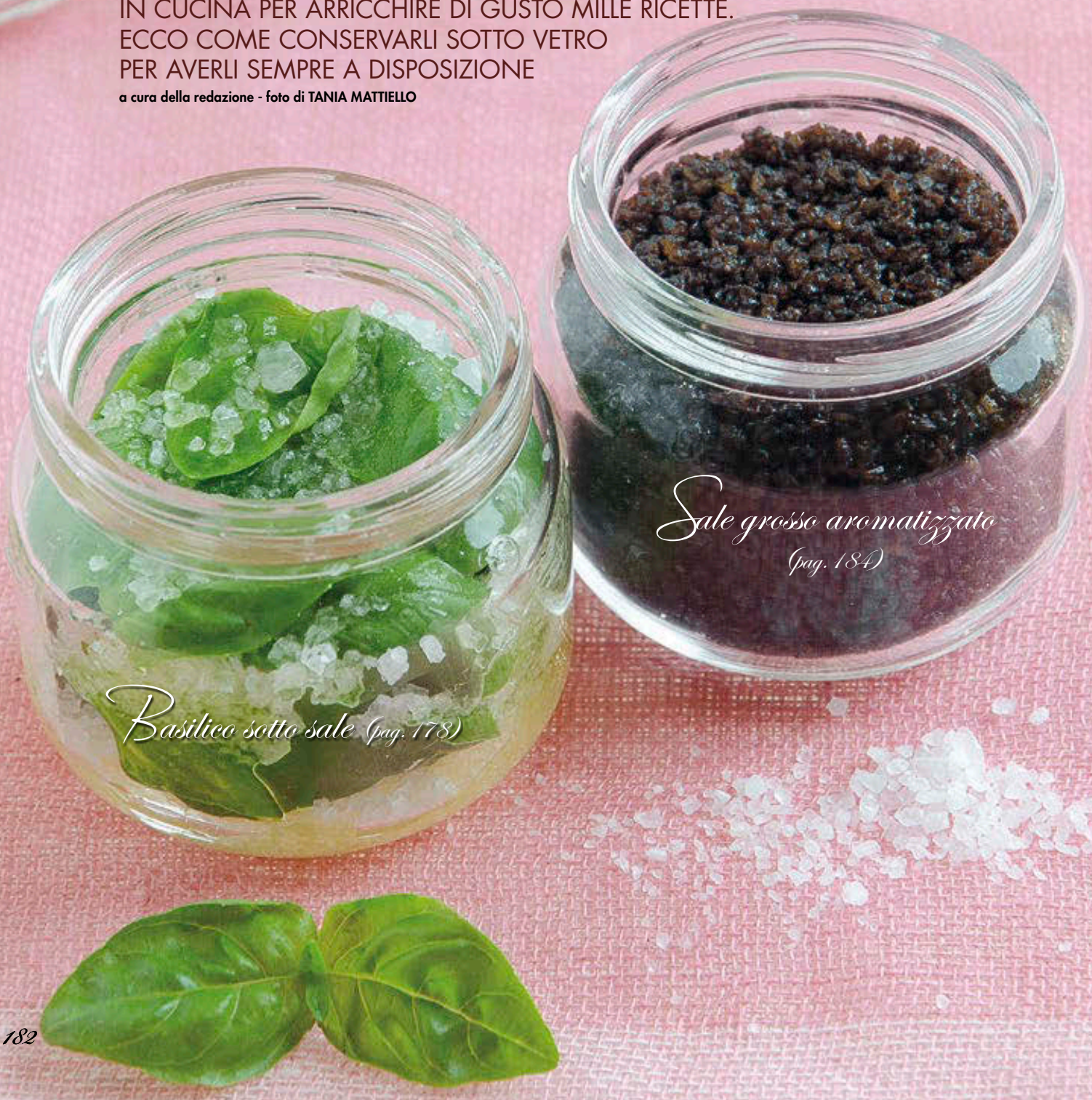
2. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Quando sarà completamente fuso, aggiungete una noce di burro, mescolate e togliete dal fuoco. Preparate una bagna con due bicchieri di latte e un po' di sciroppo alla menta.

3. Imbevete i savoiardi nella bagna e disponeteli sul fondo della pirofila. Fate uno strato di crema e uno di cioccolato fuso. Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con il cioccolato. Mettete in frigorifero per almeno 2 ore. Levate, guarnite con le foglioline di menta cristallizzate e servite.

SOTTO SOTTO...

ERBE, ODORI E SALI AROMATIZZATI SONO PREZIOSI ALLEATI IN CUCINA PER ARRICCHIRE DI GUSTO MILLE RICETTE. ECCO COME CONSERVARLI SOTTO VETRO PER AVERLI SEMPRE A DISPOSIZIONE

a cura della redazione - foto di TANIA MATTIELLO



Prezzemolo sotto sale
(pag. 184)
Prezzemolo sott'olio
(pag. 184)

Basilico sotto sale

Ingredienti
(per 1 vasetto da 40 ml)

5-6 rametti di basilico
olio extravergine di oliva
sale grosso

Preparazione

1. Lavate le foglie di basilico e asciugatele delicatamente con un canovaccio. Distribuite uno strato di sale sul fondo di un barattolo, coprite con uno strato di foglie e proseguite in questo modo, alternando gli ingredienti e premendo delicatamente. Terminate con uno strato di sale.

2. Versate infine un po' di olio, coprite con un cerchio di carta oleata e chiudete ermeticamente il barattolo. Potrete utilizzare sia le foglie sia il sale aromatizzato.

Sale grosso aromatizzato

Ingredienti
(per 2 vasetti da 100 ml)

100 ml di aceto balsamico
200 g di sale grosso integrale marino

Preparazione

1. Fate ridurre l'aceto balsamico in un pentolino, fino a che non assumerà una consistenza sciropposa. Mescolate il sale con la glassa ottenuta e distribuitelo su una teglia, foderata con carta forno. Infornate a 130 °C per circa 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto con una forchetta.

2. Trascorso il tempo di cottura, levate, fate raffreddare e pestate il tutto al mortaio. Distribuite il sale nei vasetti di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente e conservateli in un luogo fresco e aerato al riparo dalla luce.

Prezzemolo sotto sale

Ingredienti
(per 1 vasetto da 100 ml)

100 g di prezzemolo
20 g di sale

Preparazione

Lavate accuratamente il prezzemolo, disponetelo su un foglio di carta assorbente da cucina e lasciatelo asciugare. Una volta asciutto, tritatelo molto finemente e raccoglietelo in una ciotola capiente. Unite il sale e mescolatelo accuratamente (calcolate 20 g di sale fino per ogni 100 g di prezzemolo).

Prezzemolo sott'olio

Ingredienti
(per 1 vasetto da 100 ml)

100 g di prezzemolo
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Lavate accuratamente il prezzemolo, disponetelo su un foglio di carta assorbente da cucina e lasciate asciugare. Una volta asciutto, sfogliatelo e dividetelo in ciuffi.

2. Disponete le foglie di prezzemolo nei vasetti di vetro sterilizzati, pressate leggermente, senza schiacciare e coprite con l'olio extravergine di oliva, facendo attenzione a non lasciare scoperte le foglie. Conservate in un luogo fresco e asciutto (meglio ancora se trasferiti in frigorifero).

- PIÙ DI 150 RICETTE CON CARNI DI OGNI QUALITÀ E TIPOLOGIA
- OLTRE 100 PREPARAZIONI ACCOMPAGNATE DA PROCEDIMENTI FOTOGRAFICI, STEP BY STEP
- ANTIPASTI, PRIMI PIATTI E TANTISSIMI SECONDI PIATTI
- TUTTE LE TIPOLOGIE DI CARNE E TUTTI I TAGLI

IN LIBRERIA

SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

IL SEGNO GOURMET DI... FEBBRAIO

AMORE LAVORO

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Privilegiati i progetti a lungo termine, che richiedano attenzione.
Amore: presissimi, rischiate di trascurare il legame a due.
Lavoro: eccellenti prospettive sono delineate da Giove e da Saturno.
Astrocenate con: con chi amate, ma anche per illustrare quali siano i vs attuali disegni…

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Mese che vi vede progredire a spron battuto. Non senza fatica.
Amore: l'affettuosa vicinanza all'amato è un altro elemento che vi farà felici e appagati.
Lavoro: ogni incastro positivo è previsto dalle stelle…
Astrocenate con: con chi condivida con voi slancio, volontà e chiarezza di idee.

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Occorrerà adattarsi a direttive che vi sembrano severissime.
Amore: vi piacerebbe un ruolo più forte e determinante.
Lavoro: il lavoro sarà ancora fonte di ampie soddisfazioni.
Astrocenate con: c'è un gruppo di persone che giudicate troppo prudenti. Perché non conoscerle meglio, a tavola?

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Una volontà di ferro caratterizza il volitivo febbraio…
Amore: ha una intensità calorosa e passionale!
Lavoro: dovreste curarne gli approcci, le relazioni e le lucide frequentazioni.
Astrocenate con: con chi possa e sappia alimentare il fuoco che vi sentite scorrere nelle vene!

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Mese ottimo per l'immagine, per le entrate e per il risparmio.
Amore: il legame a due diventa molto profondo.
Lavoro: concludere accordi, prendere decisioni è nelle vs attuali corde espressive.
Astrocenate con: vi servono consigli per investire al meglio e incontri gastronomici goderecci.

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

I giochi di incastri fra circostanze più che promettenti continua, con risultati eccellenti!
Amore: dialogo, emozioni e curiosità sono alla base di un periodo super per l'amore.
Lavoro: gratificanti prospettive.
Astrocenate con: evitando le abitudini pantagrueliche meglio frequentazioni morigeratissime…

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Serve correggere subito alcune abitudini comode dei colleghi.
Amore: va meglio la seconda parte di febbraio.
Lavoro: nella ripartizione degli utili avete l'impressione di esser l'ultima ruota del carro.
astrocenate con: nelle serate che vi concederete ecco delinearsi pause di pace.

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

L'infuocato passaggio di Marte vi dà la carica!
Amore: forse vorrete più prove di una vs indiscussa leadership.
Lavoro: è vostra la linea guida per le prossime mosse.
Astrocenate con: per ribadire la vs posizione di forza potrebbero essere utili anche incontri al vertice al desco!

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

La volontà in Febbraio si tradurrà in una fermezza solida.
Amore: vivete spesso per conto vostro, troppo isolati da amicizie e relazioni.
Lavoro: concentratevi su innovazioni strutturali del vs impegno professionale.
Astrocenate con: con chi vi diverte e vi distrae.

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Siete in una botte di ferro in quanto a iniziative di successo.
Amore: la vicinanza affettuosa è una realtà salda, bella e conclamata.
Lavoro: arrivano a un positivo dunque impegni e imprese.
Astrocenate con: premi e riconoscimenti sono alla base di molte riunioni.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Abbiate un pizzichino di pazienza perché sarà quando Venere entrerà nel vs bel Segno che le cose finalmente si sbloccheranno con uno scatto risolutorio. Tenete a freno l'impazienza: solo da metà mese in poi tutto procederà a giro di valzer e con una velocità sbalorditiva…
Amore: la riprova di essere corrisposti con lo stesso slancio affettivo dalla creatura che amate vi dà la sicurezza di aver fatto la scelta giusta.
Lavoro: l'attenzione generale si appunta sul vs talento; finalmente i risultati di una immaginifica intraprendenza sono una realtà, e finalmente diventano anche molto ben monetizzabili!
Astrocenate con: riunitevi spesso con le tante persone del vs gruppo che hanno creduto in voi, e soprattutto hanno apprezzato la vs creatività!

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

Sarete tempestivi e assai brillanti in parecchi campi!
Amore: v interessa l'amore con una fisicità sensuale e una rimarchevole carica di sex-appeal.
Lavoro: è il momento di prender il toro per le corna.
Astrocenate con: con chi possa recepire anche a tavola il vs messaggio chiarificatore…

Odori sotto sale

Ingredienti
(per 2 vasetti circa da 400 ml)

500 g di cipolle
500 g di carote
350 g di sedano
2 spicchi di aglio
sale

Preparazione

1. Sbucciate le cipolle e l'aglio, quindi spuntate e pelate le carote; mondate infine il sedano. Lavate le verdure e asciugatele accuratamente. Tagliatele in pezzi grossi e raccoglietele nel bicchiere del mixer; frullate il tutto fino a ottenere un trito molto fine.

2. Versate il composto in una ciotola ampia e aggiungetevi il sale, calcolatene una quantità pari alla metà del peso del trito; mescolate accuratamente. Versate il composto ottenuto nei vasetti di vetro sterilizzati e chiudeteli ermeticamente. Conservate il trito sotto sale in frigorifero.

Foto e styling di Elisa Andreini

ENOGASTRONOMIA

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

LES CHEFS BLANC - OFFICINE FARNETO
Via dei Monti Della Farnesina, 77 - Roma
tel. 348 3609695 - 333 1273944
tel. 0683396746 int. 271
www.leschefsblancs.it

MASSIMO MALANTRUCCO CHEF
www.massimomalantrucco.it

SAPORI DI CASA MIA - HOME RESTAURANT
Felicetta Argentino
tel. 393 1982487
felicetta.argentino@virgilio.it

RISTORANTI

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002

IDEE CASA

ALESSI
www.alessi.com

BERNDES
www.berndesitalia.com

CARILLON DESIGN
www.carillondesign.com

EASYLIFE
www.easylifedesign.it

EMILE HENRY
www.emilehenry.com

GREGGIO
www.greggio.com

HENRIETTE
www.henriette.sm

IPAC
tel. 0573 919074
www.ipacitaly.it

KNINDUSTRIE
www.knindustrie.it

LE JACQUARD FRANÇAIS
www.le-jacquard-francais.it

MAIUGUALI
www.maiuguali.it

MAUVIEL 1830
www.mauviel.it

MAIUGUALI
www.maiuguali.it

OPINEL
www.opinel.com

SILIKOMART
www.silikomart.com

TESCOMA
www.tescoma.it

WALD
www.wald.it

A-D

Acciughe sotto sale 128
Arancini dolci al cioccolato e cannella 168
Basilico sotto sale 182
Besciamella al limone 62
Bignè fritti 18
Biscotti Black & White 149
Biscotti cioccolato e arancia 169
Boccioli di radicchio 142
Bocconcini di pollo al frutto della passione con zenzero e curcuma 96
Braciole di maialino alla spagnola 40
Brioche con granita alle pere e primitivo 52
Brodetto di cicale di mare con spaghetti spezzati 132
Brodo bruciato di pollo e topinambur 49
Cagliari mon amour 160
Canapè con zucchine e crema di salmone 55
Canapè di sardine alle olive nere e patate 58
Carpaccio dorato 139
Ciambelline di patate al mandarino 23
Cicale di mare arrosto con cicoria di campo con uvetta 135
Cicale di mare con salsa di mele e marsala 136
Club sandwich di mare 27
Conchiglioni con ricotta cavolo nero e salmone affumicato 65
Cornetti alla crema 166
Costate di fassona alla panatura integrale con insalata di broccolo romanesco e mandarino 81
Costolette di agnello in panatura croccante con carpaccio di finocchi 84
Costolette di arista alla panatura di nocciole e porcini con purè di zucca e topinambur 85
Costolette di carrè di vitello cacio e pepe con tortino di cipolle 87
Costolette di suino al gorgonzola con panatura di taralli e flan al radicchio 88
Cotolette di pollo con panatura di cornflakes e crema di broccoli 86
Crema all'amaretto 19
Crema alle fragole 19
Crema al pistacchio 19
Crema pasticciera 19
Crocchette con salsa messicana 102
Croissant alla crema di pistacchio 164
Crostata di pere al cioccolato e noci 174
Crostatine rosse e verdi 96
Crostoncini "Rubasuocere" 34
Cuneesi 154
Cuori croccanti 138
Cuoricini ai gamberetti e chèvre alle erbe di Provenza 56
Delizia al cioccolato e ricotta 170

F-Q

Filetto di rombo alla milanese con patate allo zafferano e maionese provenzale 42
Fiocchi di latte di Carnevale 32
Focaccia ai ceci "in contrasto" 110
Focaccia al farro proletaria 112
Focaccia alle castagne con speck e cipolla 113
Focaccia di segale con belga e pancetta affumicata 114
Focaccia integrale 108
Focaccia polentona 109
Frappe 20
Frittelle di castagne con marrons glacés al rum 22
Frittelle di zucca con uvetta e rosmarino 21
Fusilli con verze noci e gorgonzola 64
Gamberi tricolore 144
Gnocchi all'erba cipollina con ragù rosso di cozze e vongole 39
Gnocchi cacio e pepi 70
Gnocchi pere e gorgonzola 68
Hash brown con zucchine e cotto 31
Hummus 12
Involtini savoy veg 50
La Rafanata 119
Matchamisù 180
Minestra con broccoli 72
Minestrone alla lombarda 73
Minestrone con pesto 74
Minicroissant dolci doppia golosità 163
Mousse di cioccolato allo zenzero candito 173
Naselli in guazzetto 124
Odori sotto sale 187
Paccheri ripieni di bufala e cardoncelli con ragù di cipolle 60
Pain au chocolat 162
Pancake alle spezie 28
Pasta e lenticchie rosse "scomposta" 77
Pasta frolla 174
Pasta sfoglia 163
Patate al forno con rosmarino 107
Patatine fritte con ketchup 103
Pavlova dell'amore 148
Pennette con cavolfiore e besciamella allo zafferano 61
Pesto alla pantesca 125
Pollo ai friggitelli cipolle rosse caramellate e olive 94
Pollo alla birra con nocciole 97
Pollo allo speck con ricotta di bufala e pomodori secchi 92
Pollo al rosmarino con riduzione al ribes 95
Pollo arrosto con crumble di pomodori alle erbe aromatiche 9
Pollo croccante alle olive taggiasche 90
Potato rings con maionese 106
Praline cocco e rum 158
Prezzemolo sott'olio 183
Prezzemolo sotto sale 183
Quadri al cioccolato con salsa ai frutti di bosco 172

R-Z

Red passion 150
Risotto in fucsia con roqueforte e battuto di capperi 36
Roselline di patate 101
Sacher love 152
Sale grosso aromatizzato 182
Salsa ai frutti di bosco 172
Salsa di mele al marsala 136
Savoiardi 179
Seppioline in guazzetto di erbe e medaglione di polenta 38
Sex bomb 154
Sfogliatelle ricce napoletane 167
Sigari alle uova e carciofi 48
Spaghetti fritti 104
Strapazzate al bacon in cocotte 28
Tagliatelle paglia e fieno con uova di quaglia salame e stracchino 63
Tagliolini con alici pecorino e besciamella al limone 62
Tarte di mele 33
Tiramisù "after eight" 180
Tiramisù albicocche panna acida e amaretti 178
Tiramisù con cioccolato allo zenzero 177
Tiramisù crumble alla crema di nocciole 176
Tonnarelli con involtini di sarde 125
Tortillas di pollo satay 97
Tris di canape 54
Vellutata di porri e patate con chips di ceci 76
Velvet cupcake 153
Zeppole fritte 18
Zuppa di cipolle tradizionale 78
Zuppa di sardine e aguglie 126
Zucca al forno con funghi gorgonzola e provolone 117

NEL PROSSIMO NUMERO

Alice Cucina

I GIARDINI DI MARZO

Carciofi in crosta dorata con sorpresa

IN EDICOLA DA FINE FEBBRAIO

ALLEGATO IL PROSSIMO MESE AD ALICE CUCINA

Pasqua, pasquetta, picnic, primavera… non necessariamente in quest'ordine. Domanda: pensando a queste quattro "p", quale preparazione vi viene in mente così di primo acchito? Ovvio, una torta rustica! Proprio alle torte rustiche, ma anche a crostate, quiches e strudel, tutti rigorosamente salati, è dedicato il prossimo Colore della cucina. Un volume "farcito" a dovere dove la bontà è fatta a… stampo o a tortiera. Capitolo per capitolo (Happy hour!; Torte rustiche & Co; Crostate salate; Strudel; Fantasia) le ricette più buone e le idee più golose e sorprendenti, a cavallo fra creatività e tradizione. Come ogni mese in allegato con il vostro magazine preferito!

PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA

A SOLI 4,40 EURO + 1 LIBRO IN OMAGGIO
(oltre al prezzo di copertina)

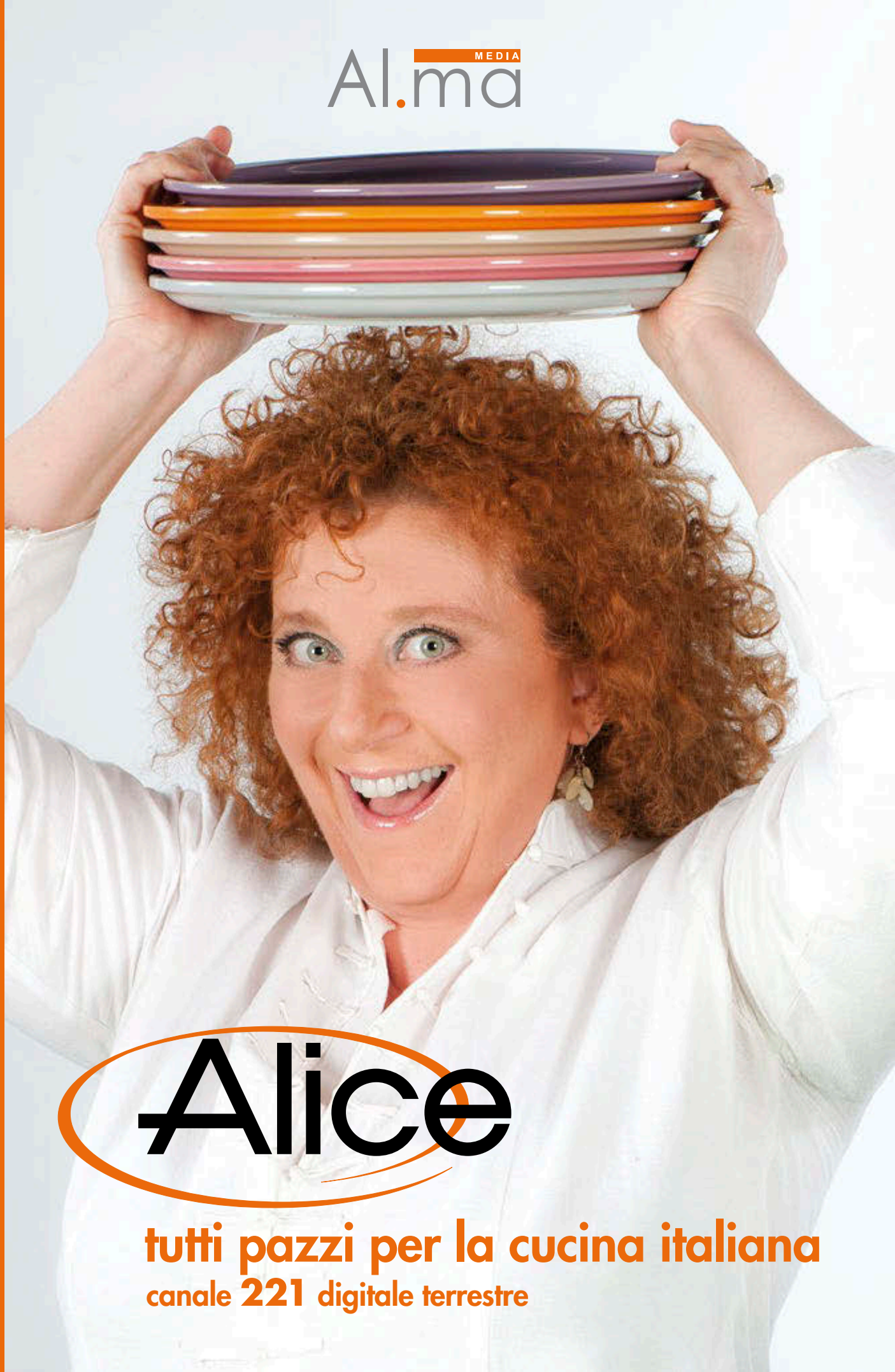
visibile su digitale terrestre
(canale 221)
satellite (tivùsat canale 40)
e su pc, smartphone e tablet
su www.italiasmart.tv

Menu à la carte

I PIATTI DI ALICE

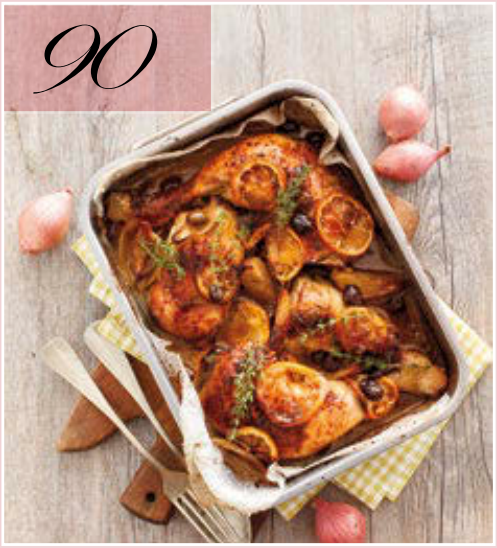
www.alice.tv

Al.ma MEDIA



Luisanna Messeri
IL CLUB DELLE CUOCHE
tutti i giorni alle 23.00

I MENU DEL MESE



Altro che comfort food

10 Hummus
74 Minestrone con pesto
90 Pollo croccante alle olive taggiasche
33 Tarte di mele

Al contadino non far sapere...

70 Gnocchi cacio e pepe
88 Costolette di suino al gorgonzola con panatura di taralli e flan al radicchio
101 Roselline di patate
170 Delizia al cioccolato e ricotta

Passaparola

54 Tris di canapè
91 Pollo arrosto con crumble di pomodori alle erbe aromatiche
104 Spaghetti di patate
180 Matchamisù

ACCADEMIA Montersino

TUTTE LE PUNTATE DI

ACCADEMIA MONTERSINO

E NON SOLO...

VUOI IMPARARE A CUCINARE? QUESTA È LA TUA OCCASIONE!

CON **ITALIA SMART** A SOLI 3€ AL MESE*, OLTRE A CENTINAIA DI VIDEO RICETTE DEL MONDO DI **ALICE**, TUTTE LE PUNTATE DI **ACCADEMIA MONTERSINO**.

60 PUNTATE RICCHE DI CONSIGLI UTILI DA VEDERE E RIVEDERE QUANDO VUOI SU **PC**, **TABLET** E **SMARTPHONE**!

ITALIA SMART
GRUPPO LT MULTIMEDIA

IL PIACERE DI RITROVARSI

Download on the App Store
Google play
Samsung Apps

*se scegli l'abbonamento annuo

ph. Studio Pitari
in collaborazione con
DORN BRACHT
Miele
Arclinea
ITALIA PVD BRONZE, kitchen from the Arclinea Collection, design Antonio Citterio
90 YEARS 1925-2015
arclinea.com